



FW113T
FW313T

Mikrovågsugn

bruksanvisning

Planet First 100% Recycled Paper

Bruksanvisningen är tillverkad av återvunnet papper till 100 %.

föreställ dig möjligheterna

Tack för att du har valt att köpa en produkt från Samsung.
Om du vill ha en mer komplett service registrerar du produkten på



www.samsung.com/register









använda den här bruksanvisningen

Tack för att du köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG.
Din bruksanvisning innehåller viktiga säkerhetsanvisningar och grundläggande information om hur du använder och sköter din nya ugn.
Innan du använder ugnen ska du läsa all information i den här bruksanvisningen och behålla den för framtida referens.

säkerhetsinformation

- Innan du använder enheten ska du noggrant läsa igenom den här bruksanvisningen och förvara den på en säker plats för framtida referens.
- Använd bara den här enheten för avsett syfte, så som beskrivs i bruksanvisningen. Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk funktion, eller för personer som saknar erfarenheter och kunskaper gällande användning av enheten. Varningar och viktig säkerhetsinformation i bruksanvisningen täcker inte alla möjliga förhållanden och situationer som kan inträffa. Det är ditt ansvar att använda sunt förnuft, vara försiktig och noggrann vid installation, underhåll och användning av enheten.
- Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från de som beskrivs i bruksanvisningen och det är inte säkert att alla varningstecken finns med. Om du har några frågor ska du kontakta närmaste servicecenter eller söka hjälp och information online på www.samsung.com.

Viktiga säkerhetssymboler och föreskrifter.

Följande symboler används i texten i denna bruksanvisning.

⚠ VARNING	Faror eller osäkra åtgärder som kan resultera i **allvarlig personskada eller dödsfall**.
⚠ OBS!:	Faror eller osäkra åtgärder som kan resultera i **mindre personskada eller dödsfall**.
⚠ OBS!:	För att minska risken för brand, explosion, elektrisk kortslutning och personskada vid användning av mikrovågsugnen ska du följa de grundläggande säkerhetsanvisningarna





	Prova INTE detta.
	Demontera INTE.
	Vidrör INTE detta.
	Följ anvisningarna exakt.
	Koppla ur strömmen ur vägguttaget.
	Se till att maskinen är jordad för att undvika elektrisk kortslutning.
	Kontakta ett servicecenter för hjälp.
	Obs!
	Viktigt

VARNING Allvarliga varningstecken för installation

Koppla in strömsladden i vägguttaget och använd bara den kontakt som sitter i enheten.
Koppla in strömmen ordentligt i vägguttaget. Använd inte förlängningssladd.

- Om du gör det och delar ett vägguttag med andra enheter eller kopplar in ytterligare en förlänggningssladd kan det leda till elektrisk kortslutning eller brand.
- Använd inte en elektrisk transformator. Det kan resultera i elektrisk kortslutning eller brand.

Installationen av den här enheten måste utföras av en kvalificerad tekniker eller ett serviceföretag.

- Om detta inte sker kan det resultera i elektrisk kortslutning, brand, explosion, problem med produkten, eller skador.

Installera inte den här enheten nära ett värmeaggregat eller antändbara material.
Installera inte enheten på en fuktig, oljig eller dammig plats, eller där den utsätts för direkt solljus och vatten (regn).
Installera inte den här ehneten på en plats där det finns risk för gasläckage.

- Det kan resultera i elektrisk kortslutning eller brand.

Den här enheten är inte avsedd för att installeras i fordon som körs på vägar, exempelvis husvagnar och liknande.

Den här enheten måste vara ordentligt jordad.
Placera inte enheten intill en gasledning, plastvattenrör eller en telefonkabel.

- Det kan leda till elektrisk kortslutning, brand, explosion eller problem med produkten.
- Koppla aldrig in strömsladden i ett uttag som inte har jordats och se till att det används i enlighet med lokala och nationella regler.









Att observera vid installation



Den här enheten ska placeras på ett sådant sätt att det är lätt att komma åt strömkontakten.

- Om du underlåter att göra detta kan det resultera i elektrisk kortslutning eller brand på grund av elfel.

Installera enheten på en plan och hård yta som klarar dess vikt.

- Om du underlåter att göra detta kan det leda till onormalt stora vibrationer, buller eller problem med produkten.

Installera enheten på lämpligt avstånd från väggen.

- Om du inte gör det kan det leda till risk för brand på grund av överhettning.

Den minimala höjden som krävs över ugnens ovansida.



Allvarliga varningstecken för el



Ta regelbundet bort alla främmande ämnen, såsom damm eller vatten, från elkontaktens terminaler och kontaktpunkter med en torr trasa.

- Koppla ur strömkontakten och rengör med en torr trasa.
- Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.



Koppla ur strömkontakten ur vägguttaget i höger riktning, så att sladden löper längs med golvet.

- Om du kopplar ur strömkontakten ur vägguttaget i motsatt riktning kan elkablarna inom sladden skadas och detta kan leda till elektrisk kortslutning eller brand.

Koppla in strömmen ordentligt i vägguttaget. Använd inte en skadad kontakt, skadad strömsladd eller ett vägguttag som sitter löst.

- Det kan resultera i elektrisk kortslutning eller brand.

Dra inte i och böj inte strömsladden.
Vrid inte eller knyt strömsladden.
Haka inte strömsladden i ett metallföremål, placera inte tunga föremål på strömsladden, för inte in strömsladden mellan olika föremål och tryck inte strömsladden på plats bakom enheten.

- Det kan resultera i elektrisk kortslutning eller brand.

Dra inte i strömsladden när du drar ut den ur kontakten.

- Koppla ur strömmen genom att hålla i kontakten när du drar ur den.
- Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.



Om enheten eller sladden är skadad ska du kontakta närmaste servicecenter.



Att observera när det gäller el



Dra ur strömkontakten när enheten inte används under längre perioder eller under åskväder.

- Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.



Allvarliga varningstecken vid användning



Om det exempelvis uppstår en gasläcka (exempelvis propangas, LP-gas etc.) ska du omedelbart vädra och inte vidröra strömkontakten. Rör inte vid enheten eller strömsladden.

- Använd inte en fläkt.
- Det kan bildas gnistor som leder till explosion eller brandrisk.

Var försiktig så att inte luckan, värmeaggregatet eller andra delar kommer i kontakt med kroppen under matlagning, eller direkt efter.

- Om du inte gör det kan det resultera i brännskador.





Enheten blir mycket varm under användning Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i ugnen.

När du rör vid värmeelementen ska du se till att använda utrustningen som är utformad för att flytta värmeelement samtidigt som du använder de säkerhetshandskar som medföljer produkten och se om temperaturen faller tillräckligt (minst 10 minuter efter grillning eller kombinationstillagning) efter användningen.

Använd ALLTID grytvantar när kärl tas ut ur ugnen.

Stå på en armlängds avstånd från ugnen när dörren öppnas.
Anledning: Het luft eller ånga strömmar ut som kan orsaka skållskador.

Vid uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan det uppstå en fördröjd kokning och därför är det viktigt att vara försiktig vid hantering av behållaren; för att förhindra detta ska du ALLTID låta behållaren stå minst 20 sekunder efter att ugnen har stängts av så att temperaturen kan fördelas. Rör om under tillagningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning. Följ dessa anvisningar för första hjälpen i händelse av skållskador:

- Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter.
- Täck med ett rent och torrt förband.
- Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner.
- Kontakta läkare

Om utrustningens strömkabel skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk.

Håll uppsyn över barn så att de inte leker med apparaten.

Ägg och äggskal, samt hårdkoka ägg får inte värmas i mikrovågsugn, eftersom de kan explodera, även efter att värmeprocessen är klar.

VARNING: Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta, för att undvika brännskador.

VARNING: Låt endast barn använda ugnen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda ugnen på ett säkert sätt samt förstår riskerna med felaktig användning.

VARNING: När apparaten används i kombinationsläge skall barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.

Hällen är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk funktion, eller av personer som saknar erfarenheter och kunskaper gällande användning av hällen.

VARNING: Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Barn ska hållas på avstånd så att de inte bränner sig.

VARNING: Utrustningen skall kopplas från strömförsörjningen vid utbyte av lampa för att undvika risk för elektrisk stöt.

Rör inte vid strömkontakten med våta händer.

- Det kan resultera i elektrisk kortslutning.

Slå inte av apparaten genom att koppla ur strömkontakten under användning.

- När du kopplar in strömkontakten i vägguttaget igen kan det orsaka gnistor och resultera i elektrisk kortslutning eller brand.

Förvara alla förpackningsmaterial utom räckhåll för barn, eftersom förpackningsmaterial kan vara farliga för barn.

- Om ett barn placerar en påse över huvudet kan det orsaka kvävning.





Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk funktion, eller för personer som saknar erfarenheter och kunskaper gällande användning av enheten.

- Om detta sker kan det leda till risk för kortslutning eller brand.

Använd aldrig enheten för annat än matlagning.

- Om du inte gör det kan det resultera i brännskador.

Öppna behållare (mjölk, barnmat etc) och gör ett hål i maten, med en kniv innan du tillagar dem.

- Om du inte gör det kan det leda till risk för brännskador eller skada på grund av att de brister.

Vidrör inte enheten på insidan direkt efter tillagningen, eftersom insidan på enheten är het efter att den har varit uppvärmd under en längre tid eller att en liten mängd mat har värmts upp.

- Om du inte gör det kan det resultera i brännskador.

Använd inte aluminiumfolie, metallföremål (exempelvis behållare, gafflar etc) eller behållare med guld- eller silverpläteringar.

- Detta kan resultera i brandrisk.

Värm aldrig plast- eller pappersbehållare och använd den inte med ugnsfunktionen.

- Om du inte gör det kan det resultera i brännskador.

Var noggrann med att maten inte kommer i kontakt med värmeaggregatet när du tillagar mat i ugnen.

- Detta kan resultera i brandrisk.

Överhetta inte maten.

- Detta kan resultera i brandrisk.

Värm inte maten insvept i papper, såsom tidningar eller liknande.

- Detta kan resultera i brandrisk.

Använd inte eller placera antändbara sprayer eller föremål nära ugnen.

- Detta kan orsaka brand eller explosion.

Öppna inte luckan om maten i tillagningsutrymmet brinner.

- Om du öppnar luckan tränger syre in och kan orsaka en större brand.

Stick inte fingrar, främmande föremål eller metallföremål, såsom hårnålar eller liknande i inlopp, utlopp, vattentillförselingång och utgångsdelar och inte heller i hålen. Om ett främmande föremål stick in i något av dessa hål kopplar du ur strömkontakten från vägguttaget och kontaktar din produktleverantör eller närmaste servicecenter.

- Om detta sker kan det leda till risk för kortslutning eller skada.

Fyll ALDRIG behållaren helt och använd en behållare som är bredare upptill än nedtill för att förhindra att vätskan kokar över. Flaskor med smala halsar kan explodera om de överhettas.

Värm ALDRIG upp en nappflaska med nappen på, flaskan kan explodera om den överhettas.

RÖR INTE värmeelementen eller ugnens inre väggar förrän den har svalnat.

Sänk inte ned elsladden eller kontakten i vatten och håll sladden borta från varma ytor.

Använd inte apparaten om elsladden eller kontakten är skadad.

Använd INTE mikrovågsugnen när den är tom. Strömmen slås av automatiskt av säkerhetsskäl. Låt den stå i 30 minuter, därefter kan den användas som vanligt. Lämna alltid ett glas vatten i ugnen. Vattnet absorberar mikrovågsenergin om ugnen startas oavsiktligt.





VARNING: Om luckan eller luckans tätning är trasig ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad person.

VARNING: Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.

Om enheten svämmar över ska strömmen stängas av direkt och du ska kontakta närmaste servicecenter.

- Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.

Om enheten genererar ett konstigt ljud, brandrök eller en sådan lukt, ska du omedelbart kopplar ur strömmen och kontakta närmaste servicecenter.

- Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.

Försök inte reparera, demontera eller modifiera enheten själv.

- Eftersom en hög spänning finns i produkten kan det resultera i elektrisk kortslutning eller brand.
- Du kan exponeras för elektromagnetiska vågor.
- När reparation av enheten krävs ska du kontakta närmaste servicecenter.

VARNING: Det är farligt för andra än kompetenta personer att utföra underhåll eller reparationer som kräver att en lucka tas bort som skyddar mot mikrovågsenergin.

Om några främmande föremål, såsom vatten, har trängt in i enheten ska du koppla från strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.

- Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.

Om du upptäcker rök, slå av eller koppla ur enheten och håll dörren stängd för att hindra lågor att slå ut;



Att observera när det gäller användning

Använd bara redskap som är anpassade för mikrovågsugnar; ANVÄND INTE några metallbehållare, middagsporslin med guld- eller silverpläteringar, skedar, gafflar etc. Avlägsna fästen från pappers- eller plastpåsar.
Orsak: Elektrisk ljusbågsbildning eller gnistor kan uppstå som skadar ugnen.

Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av brandrisk;

Mindre mängder mat kräver kortare tillagningstid eller uppvärmningstid.
Om normala tider tillåts kan de överhettas och brännas vid.

Du kanske hör "klickande" ljud under användning (speciellt när ugnen används för upptining).
Orsak: Ljudet är normalt när elströmmens uteffekt ändras.

Små barn får ALDRIG använda eller leka med mikrovågsugnen. De bör inte heller vara i närheten av mikrovågsugnen utan tillsyn när den används. Saker som lockar barn bör inte förvaras eller gömmas strax ovanför ugnen.

Håll uppsyn över barn så att de inte leker med apparaten.

Var försiktig, eftersom drycker och mat kan vara mycket varma efter uppvärmning.

- Speciellt när du matar barn ska du kontrollera att den har svalnat tillräckligt.





Var försiktig när du vämre upp vätskor, såsom vatten och andra drycker.
- Se till att röra om under eller efter tillagningen.
- Undvik att använda en hal behållare med trång hals.
- Avlägsna behållaren minst 30 sekunder efter uppvärmningen.
- Om du inte gör det kan det leda till att innehållet rinner över och orsaka brännskador.

Håll inte i maten eller någon del under eller direkt efter tillagningen.
- Använd grytvantar, eftersom det kan vara mycket hett och du kan bränna dig annars.
- Om du drar i keramiktallriken eller för multipannan framåt kan maten spillas ut och detta kan leda till brännskador.

Om ytan spricker vrider du av strömbrytaren på enheten.
- Om du inte gör det kan det resultera i elektrisk kortslutning.

Repa inte glaset på ugnsluckan med något vasst föremål.
- Detta kan resultera i att glaset skadas eller spricker.

Stå inte på enheten och placera inga föremål (exempelvis tvätt, ugnsformar, tända ljus, cigaretter på askfat, disk, metallföremål etc.) på enheten.
- Tyg, exempelvis handdukar, kan fastna i luckan.
- Det kan leda till elektrisk kortslutning, brand, explosion eller skada.

Ta inte på enheten med våta händer.
- Det kan resultera i elektrisk kortslutning.

Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel på enhetens yta.
- Detta är både skadligt för människor och kan resultera i elektrisk kortslutning, brand eller problem med produkten.

Använd inte för hårt tryck eller slå på luckan eller enhetens insida.
- Detta kan leda till att produkten deformeras eller skada på grund av elfel.
- Om du hänger på luckan kan det resultera i att produkten faller ner och orsakar skada.
- Om luckan skadas ska du inte använda enheten utan kontakta närmaste servicecenter.

Placera inte enheten på ett svagt underlag, såsom en vask eller glas.
- Detta kan resultera i skada på vasken eller glasskivan.

Använd bara enheten med stängd lucka.
- Om du använder enheten när den har fått främmande ämnen på sig, exempelvis matrester, kan det resultera i problem med enheten.

Var försiktig när du tar bort emballaget kring maten, som precis har tagits ut ur enheten.
- Om maten är varm kan het ånga tränga ut plötsligt när du tar bort emballaget och du kan bränna dig själv.

Koppla inte från enheten genom att dra i strömsladden, utan greppa alltid ordentligt i den och dra ut från uttaget.
- Skada på sladden kan orsaka kortslutning, brand och/eller elektrisk kortslutning.

Placera inte ansiktet eller kroppen för nära enheten under tillagningen eller när du öppnar luckan direkt efter tillagningen.
- Var försiktig så att barn inte kommer nära enheten.
- Om detta händer kan det resultera i brännskador.

Placera inte mat eller tunga föremål över luckan när du öppnar den.
- Maten eller föremålen kan falla ned och detta kan resultera i brännskador.





Kyl inte ned luckan plötsligt och inte heller enhetens insida, eller mat som innehåller mycket vatten, direkt efter tillagningen.

- Deta kan resultera i skada på enheten. Ånga eller vatten kan resultera i brännskador eller andra skador.

Enheter är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.



Allvarliga varningstecken vid rengöring

Rengör inte enheten genom att spruta vatten direkt på den.
Använd inte bensen, tinner eller alkolhol för att rengöra enheten.

- Det kan resultera i missfärgning, deformering, elektrisk kortslutning eller brand.

Före rengöring eller underhåll ska du dra ur enheten ur vägguttaget och ta bort matrester från luckan och facket.

- Om du inte gör det kan det leda till risk för kortslutning eller brand.

Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas, eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.

Använd inte mikrovågsugnen till att torka tidningar eller kläder.

För din säkerhet skall du inte använda apparaten med ång- eller högtrycksapparater.



Att observera när det gäller rengöring

Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas.

Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

Var försiktig så du inte skadar dig själv vid rengöring av enheten (utvändigt/invändigt)

- Du kan skada dig själv på enhetens vassa kanter.

Rengör inte enheten med ångrengörare.

- Detta kan resultera i korrosion.





FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA EXPONERING FÖR ÖVERDRIVEN MIKROVÅGSENERGI

Om säkerhetsåtgärderna nedan inte följs kan det leda till skadlig exponering för mikrovågsenergi.

(a) Under inga omständigheter bör du försöka använda ugnen med dörren öppen, ändra säkerhetsförreglingarna (dörrspärrarna) eller föra in någonting i säkerhetsförreglingarnas öppningar.

(b) Placera inga föremål mellan dörren och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se till att dörren och dörrens tätningsytor hålls rena genom att torka dem efter användning med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa.

(c) Använd inte ugnen om den skadats förrän den reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren. Det är speciellt viktigt att dörren stängs ordentligt och att inga skador finns på:

(1) Dörr (böjd)

(2) Dörrens gångjärn (avbrutna eller lösa)

(3) dörrtätningarna och tätningsytorna

(d) Ugnen får inte justeras eller repareras av någon annan än en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren.

Den här produkten är en grupp 2 klass B ISM-utrustning. Definitionen för grupp 2 som innehåller all ISM-utrustning i vilken radiofrekvensenergi avsiktligt genereras och/eller används i form av elektromagnetisk sändning för behandling av material och EDM- och bågsvetsutrustning. Klass B-utrustning är utrustning som passar för användning i hemmiljöer och i inrättningar som är direkt anslutna till ett lågspänningsnät som försörjer byggnader som används i privat syfte.



KORREKT AVFALLSHANTERING AV PRODUKTEN (ELEKTRISKA OCH ELEKTRONISKA PRODUKTER)

Denna markering på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Till förebyggande av skada på miljö och hälsa bör dessa föremål hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna.

Hushållsanvändare bör kontakta den återförsäljare som sålt produkten eller sin kommun för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.





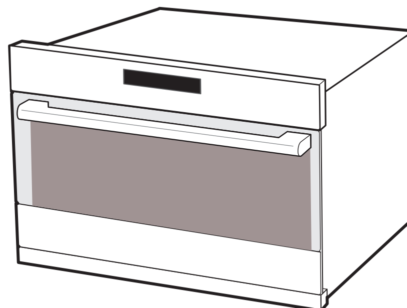


innehåll





installera mikrovågsugnen



Allmänt

Teknisk information

Elförsörjning:	230 V - AC, 50 Hz
Strömförbrukning:	1500 W
Mått (b x h x d)	596 x 460 x 460 mm

Apparaten överensstämmer med EU:s riktlinjer.

Avfallshantering av förpackning och apparaten
Förpackningen är återvinningsbar.
Förpackningen består av följande material:
- kartong;
- polyetylenplast (PE);
- CFC-fri polystyren (PS-hårdskum).

Avfallshantera dessa material på ett ansvarsfullt sätt i enlighet med gällande föreskrifter.

Myndigheterna kan informera dig om hur du ska avfallshantera förbrukade hushållsapparater på ett ansvarsfullt sätt.

Säkerhet
Den här apparaten får endast anslutas av kvalificerade tekniker.

Ångfunktionsugnen är INTE utformad för kommersiell användning. Den ska endast användas för matlagning i hemmet.

Apparaten blir mycket varm under och efter användning. Var försiktig när små barn finns i närheten.

Elektrisk anslutning
Elnätet som apparaten ansluts till ska överensstämma med nationella och lokala föreskrifter.

Om du vill ha en fast anslutning ska du se till att en flerpolig brytare med ett minsta kontaktavstånd på 3 mm monteras på försörjningsledningen.







Fig. 1

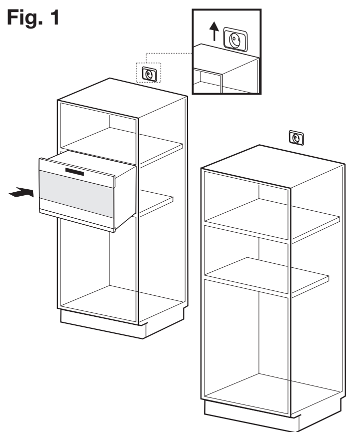


Fig. 2

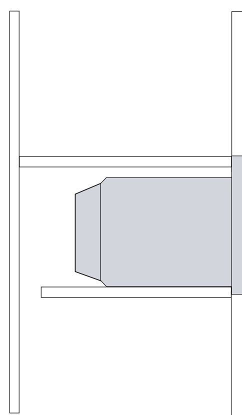


Fig. 3



Fig. 3,1



Fig. 3,2

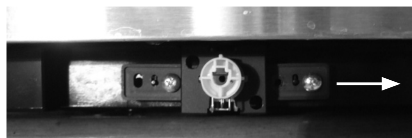


Fig. 3,3

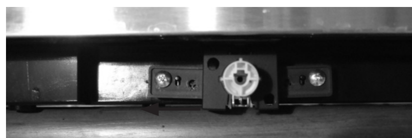


Fig. 3,4

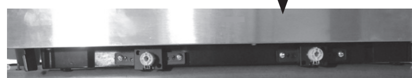


Fig. 3,5

Fig. 4

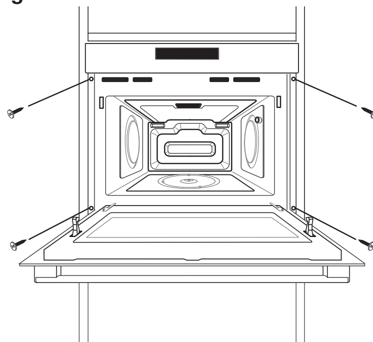


Fig. 5

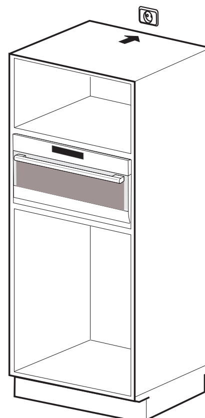






Fig. 1 För in ångfunktionsdelen delvis i håligheten. För anslutningskabeln till strömkällan.

Fig. 2 För in ångfunktionsdelen helt i håligheten.

Fig. 3 Höjdjustera ångfunktionsugnen i kombination med andra apparater!

Den övre delen av ångfunktionsugnen måste överensstämma med andra apparater.

Fig. 3,1 Om den nedre delen inte är inriktad mot andra apparater kan du justera den. Genom att avlägsna nedre delen visas de justerbara blocken med 2 skruvar var.

Fig. 3,2 I högsta positionen för justerbara block är alla 4 skruvarna placerade i innerhålen.

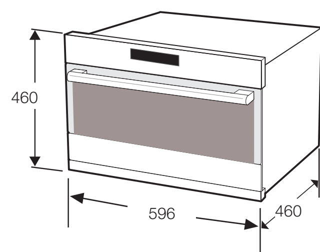
Fig. 3,3 Omlokalisera den första skruven i ytterhålet.

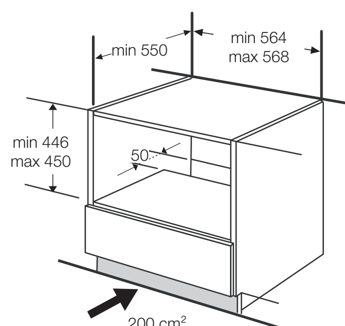
Fig. 3,4 Efter det omlokaliserar du den andra skruven mot det yttre hålet och trycker det justerbara blocket nedåt.

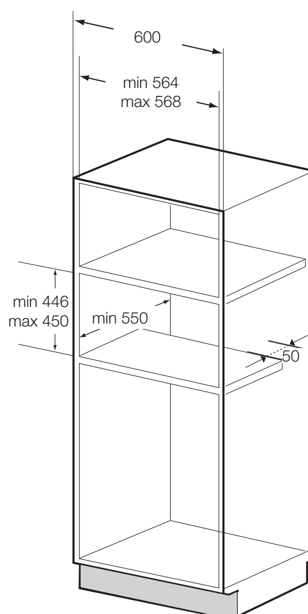
Fig. 3,5 Efter att vänster och höger justerbara block är i rätt höjd kan du trycka på nederdelen igen.

Fig. 4 Fäst ångfunktionsugnen med de fyra medföljande skruvarna (4 x 16 mm).

Fig. 5 Anslut apparaten till elnätet. Kontrollera att apparaten fungerar.







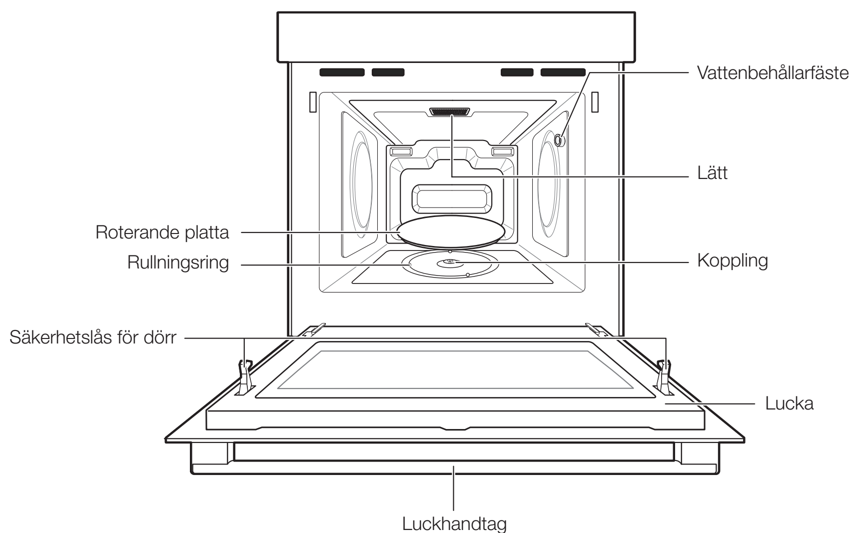


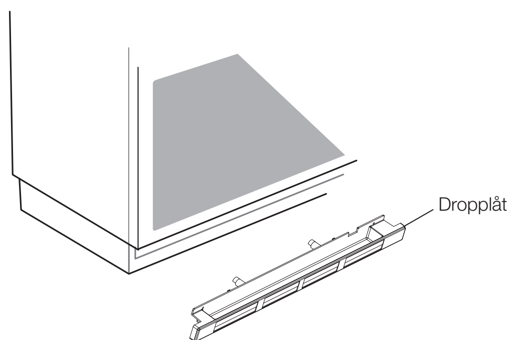




ugnsegenskaper

MIKROVÅGSUGNENS EGENSKAPER



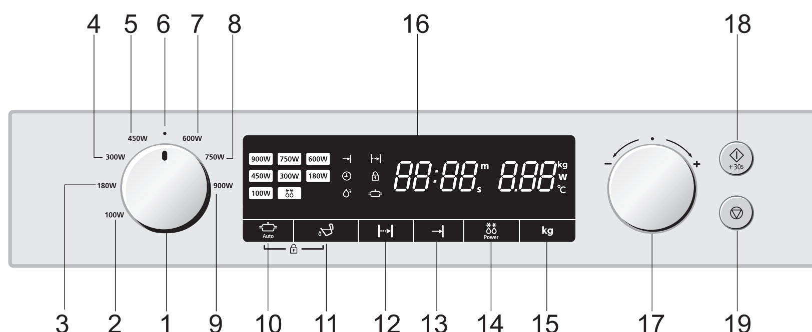






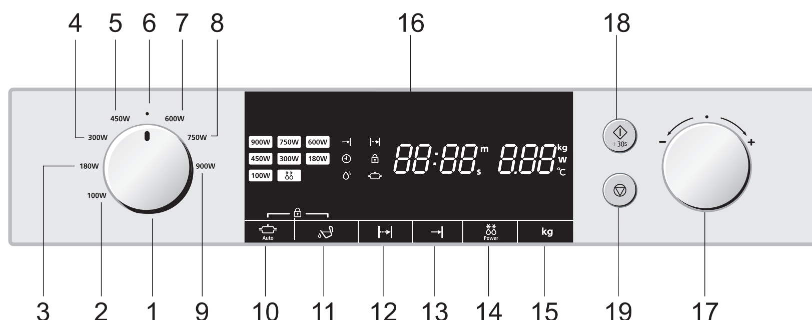
KONTROLLPANEL

<FW313T>



1. STRÖMKNAPP
2. MIKROVÅGSEFFEKT - 100 W
3. MIKROVÅGSEFFEKT - 180 W
4. MIKROVÅGSEFFEKT - 300 W
5. MIKROVÅGSEFFEKT - 450 W
6. AV
7. MIKROVÅGSEFFEKT - 600 W
8. MIKROVÅGSEFFEKT - 750 W
9. MIKROVÅGSEFFEKT - 900 W
10. AUTOMENYLÄGE
11. ÅNGRENGÖRING
12. TILLAGNINGSTID
13. STARTTID
14. STRÖMAVFROSTNINGSLÄGE
15. VIKT
16. TECKENFÖNSTER
17. VÄLJARE
18. START/+30 SEK
19. STOPP/AVBRYT

<FW113T>





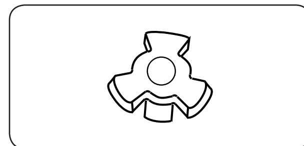




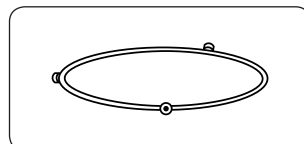
TILLBEHÖR

Följande tillbehör medföljer din mikrovågsugn.

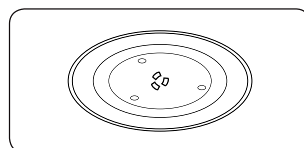
1. Kopplingen ska placeras korrekt över motoraxeln i ugnens undre del.
(Kopplingen vrider den roterande tallriken runt.)



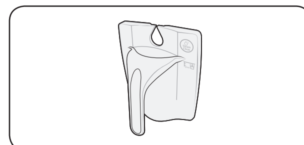
2. Rullningsringen placeras i mitten av ugnen.
(Rullningsringen stöder den roterande tallriken.)



3. Den roterande plattan placeras på rullningsringen med mitten placerat på kopplingen.
(Den roterande plattan fungerar som tillagningsyta och kan enkelt avlägsnas för rengöring.)



4. Behållare med rent vatten som placeras på höger sida av ugnen.
(Vattenbehållaren kan användas för rengöring, se avsnittet "Ångrengöring" på sidan 42-43.)



Använd inte mikrovågsugnen utan rullskenan och den roterande tallriken.





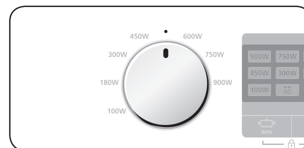
innan du börjar

INSTÄLLNING AV KLOCKA

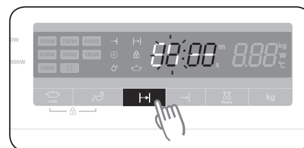
När du kopplar in strömmen för första gången ska du använda produkten efter att tiden har ställts in. När strömmen är påkopplad visas “:0”, “88:88” eller “12:00” automatiskt på skärmen. Ställ in aktuell tid.

Ställa klockan (exempelvis 15:15)

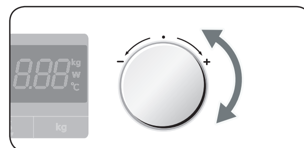
1. Vrid **STRÖMKNAPPEN** till position “AV”.



2. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**. Siffran “12” börjar blinka.



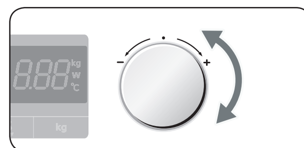
3. Vrid **VÄLJAREN** för att ställa timmarna.



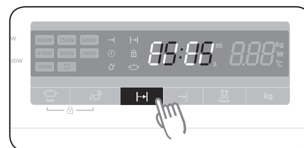
4. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID** igen. Siffran “00” börjar blinka.



5. Vrid **VÄLJAREN** för att ställa minuterna.



6. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID** igen. Klockan ställer sig själv inom 5 sekunder.



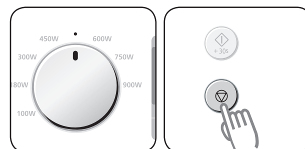






När du har fler apparater med inbyggd klocka kan du välja att dölja klockan.

Vrid **STRÖMKNAPPEN** till position “**AV**” och tryck och håll ned knappen **STOPP**.
Tiden försvinner.
Tryck och håll ned knappen **STOPP** igen i tre sekunder för att visa teckenfönstret igen.





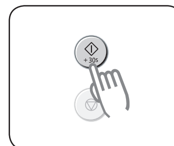


användning av ugn

SNABBGUIDE

Om du vill värma eller tillaga mat snabbt kan du ställa in den i mikrovågsugnen och starta den med bara en knapptryckning. Du behöver inte välja effektnivå och du behöver inte ställa in någon tillagningstid.

1. Tryck på knappen **START** en gång. Mikrovågsugnen körs i 30 sekunder på högsta effekt (900W).

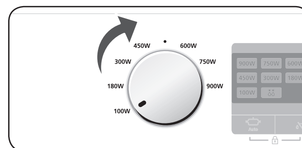


2. Om du trycker på **START** två gånger körs mikrovågsugnen i 60 sekunder. Om du trycker på **START** tre gånger körs mikrovågsugnen i 90 sekunder, etc.

STANDARDINSTÄLLNINGAR

När standardtillagningstiden blinkar (efter att du valt effektnivå med **EFFEKTKNAPPEN**) kan du ändra tiden genom att vrida på **VÄLJAREN**.

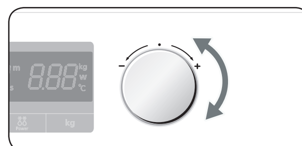
1. Vrid på **EFFEKTKNAPPEN** för att välja önskad effektnivå för mikrovågsugnen.



2. Standardtimern börjar blinka.



3. När standardtiden blinkar: vrid på **VÄLJAREN** för att ställa in önskad tid.



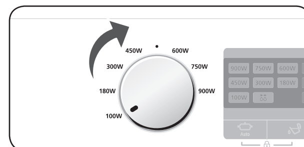
Om blinkandet har slutat kan du ändra inställningarna genom följande steg, så som anges senare i den här bruksanvisningen.

Mer/mindre funktion: Under tillagning kan du ändra förinställd tillagningstid genom att trycka på knappen **TILLAGNINGSTID** (tiden börjar blinka) och vrida på **VÄLJAREN** för bättre tillagning.

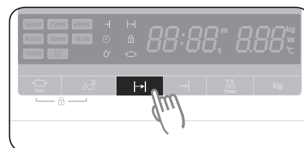
  

STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN

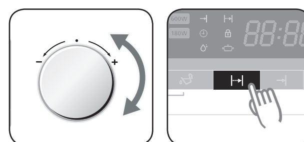
1. Vrid på **EFFEKTKNAPPEN** för att välja önskad effektnivå för mikrovågsugnen. På sidan 26 finns en guide med effektnivåerna.



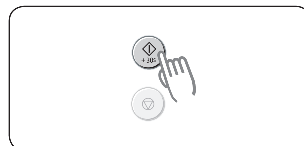
2. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**.



3. Vrid på **VÄLJAREN** för att ställa in önskad **TILLAGNINGSTID**.
   - Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID** för att avsluta inställningen av tillagningstid.
   - Efter 5 sekunder avslutas inställningen av tillagningstid automatiskt om du inte trycker in knappen **Tillagningstid**.



4. Tryck på knappen **START** för att starta mikrovågsugnen direkt.



5. När den inställda tiden av förflutit hörs en ljudsignal fyra gånger och texten ”END” (SLUT) blinkar fyra gånger på panelen. Mikrovågsugnen slår sedan av sig själv.




VARNING

- Mikrovågsuppvärmning av vätska (t.ex. vatten) kan orsaka en försenad utlösning av kokning. Det betyder att vätskan börjar att koka utan att du ser någon rörelse. När vätskan tas ut ur ugnen kan vätskan snabbt börja koka och skvätta ur koppen, vilket innebär en risk för skador. Effekten av utlösande kokning kan minskas genom att placera en plast- eller glassked i vätskan innan den kokas i mikrovågsugnen.
- Var försiktig med barnmat och burkar:
- Behållaren kan vara varm efter att den värmts i mikrovågsugnen!


OBS!:

- Innehållet i nappflaskan eller barnmatsburken måste skakas eller röras efter uppvärmning.
- Kontrollera innehållets temperatur innan matning, så att det inte är för varmt.

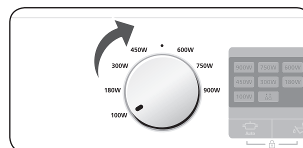




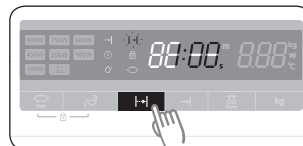
SENARELÄGGA START

Exempel: Aktuell tid är 12:00, tillagningstiden är 5 minuter och du vill starta tillagningen klockan 16:00.

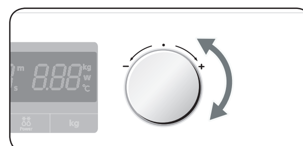
1. Vrid på **EFFEKTKNAPPEN** för att välja önskad effektnivå för mikrovågsugnen.



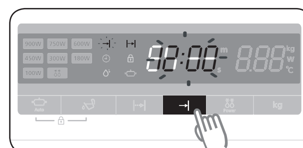
2. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID** för att ställa in önskad tillagningstid.
   Tiden blinkar.



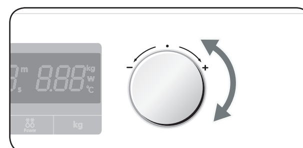
3. Vrid på **VÄLJAREN** för att ställa in önskad tillagningstid (5:00).



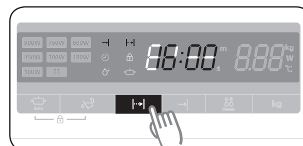
4. Tryck på knappen **STARTTID**.
   Aktuell tid visas.



5. Vrid **VÄLJAREN** för att ställa in önskad starttid (16:00).
   Starttiden visas.



6. Tryck på knappen **STARTTID**. Mikrovågsugnen startar automatiskt efter fyra timmar





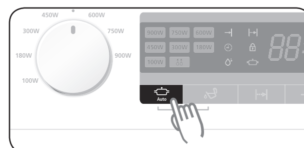


ANVÄNDA AUTO-MENYLÄGE

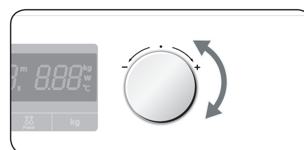
Med Auto-menyläget kan du välja mellan tio förinställda inställningar för tillagning av mat. Tillagningstid och effektnivå ställs in automatiskt. Välj en av de tolv inställningarna och ställ in vikten för att påbörja tillagningen.

Ställa in Auto-menyläge

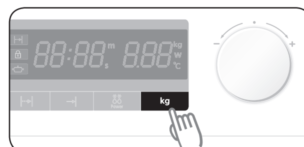
1. Tryck på knappen **AUTO**.



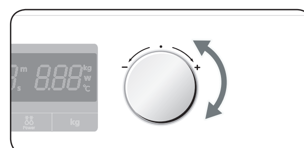
2. Vrid på **VÄLJAREN** för att välja önskad Auto-menyinställning. Se tabellen på sidorna 21-22 för mer information om de 10 Auto-menyinställningarna.



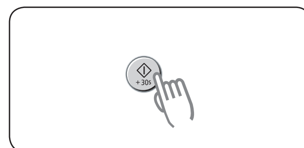
3. Tryck på knappen **VIKT** för att ändra vikten eller:



4. Vrid på **VÄLJAREN** för att välja önskad vikt.



5. Tryck på knappen **START**.




Viktigt

- Vissa Auto-menyer är kontinuerliga. Andra kräver att maten vänds. Se meddelande på ugnen.
- Ugnstemperaturen som ställs in under användning av Auto-menyn visas.
- Temperaturer och tider kan inte ändras under tillagning.







Guide till Auto-menyinställningar

Följande tabell visar 10 Auto-program för uppvärmning och tillagning. Programmet r-1 till r-6 är för uppvärmning. Programmen c-1 till c-4 är för tillagning.
Den innehåller kvantiteter, väntetider efter tillagning och olika rekommendationer. Dessa program körs med mikrovågseffekt. Tillagningstider och effektnivåer har förprogrammerats för att göra det enkelt för dig. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Kod	Mat	Serverings-storlek (kg)	Väntetid (min.)	Rekommendationer
Automatiskt uppvärmning				
r-1	Drycker Kaffe, mjölk, te, vatten (rums-temperatur)	0,25 (1 mugg) 0,5 (2 muggar)	1-2	Häll vätskan i en keramikmugg och värm upp utan övertäckning. Placera en mugg på mitten, placera 2 muggar på varsin sida om den inom området för den roterande plattan. Låt dem stå kvar i mikrovågsugnen. Rör försiktigt om i drycker före och efter väntetiden. Var försiktig när du tar ut muggen (se säkerhetsanvisningar för vätskor).
r-2	Tallriksmål (kylt)	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Placera maten på en keramiktallrik och täck med mikrovågstålig film. Placera tallriken på mitten av den roterande plattan. Detta program är lämpligt för rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta).
r-3	Soppa/sås (kyld)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Häll i en djup tallrik av keramik eller skål och täck över med ett plastlock under uppvärmningen och väntetiden. Placera soppan på mitten av den roterande plattan. Rör försiktigt före och efter väntetiden.
r-4	Stuvning (kyld)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Häll i en djup tallrik av keramik eller skål och täck över med ett plastlock under uppvärmningen och väntetiden. Placera soppan på mitten av den roterande plattan. Rör försiktigt före och efter väntetiden.
r-5	Fryst färdigrätt (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Stick hål i filmen ovanpå den frysta måltiden. Placera måltiden på mitten av den roterande plattan. Detta program är lämpligt för rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta).







Kod	Mat	Serverings-storlek (kg)	Väntetid (min.)	Rekommendationer
r-6	Popcorn	0,1-0,15	-	Använd popcorn som är avsedda att tillagas i mikrovågsugn. Följ instruktionerna från tillverkaren och placera påsen på mitten av den roterande plattan. Under programmet poppar majskornen och påsen kommer att öka i volym. Var försiktig när du tar ur och öppnar den heta påsen.
Automatisk tillagning				
c-1	Färska grönsaker	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Väg grönsakerna när de tvättats, rengjorts och skurits i lika stora bitar. Lägg dem i en glasskål med lock. Lägg till 45 ml vatten (3 matskedar). Placera skålen på mitten av den roterande plattan. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning.
c-2	Skalad potatis	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Väg potatisarna när de skalats, tvättats och skurits i lika stora bitar. Lägg dem i en glasskål med lock. Lägg till 45-60 ml (3-4 matskedar) vatten. Placera skålen på mitten av den roterande plattan. Täck över under tillagningen.
c-3	Vitt ris	0,25 0,35	5-10	Väg riset (parboiled) och lägg till dubbelt så mycket kallt vatten. Exempel: Om du kokar 0,25 kg ris lägger du till ½ liter kallt vatten. Använd en ugnsfast glasskål med lock. Placera skålen på mitten av den roterande plattan. Täck över under tillagningen.
c-4	Frysta grönsaker (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	2-3	Lägg frysta grönsaker, t.ex. broccoli, morotsskivor och ärtor i en glasskål med lock. Lägg till 1-2 msk vatten. Placera skålen på mitten av den roterande plattan. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning.



Viktigt: De flesta inställningarna för Auto-meny använder mikrovågseffekt för att värma maten. Därför måste riktlinjer för tillagningskärl och andra föreskrifter om mikrovågssäkerhet följas när det här läget används.





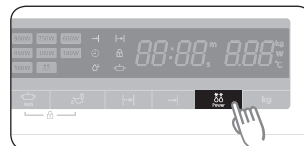
ANVÄNDA POWER-UPPTININGSLÄGE

ställa in Power-upptiningsläge

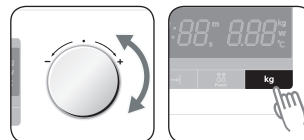
Välj mellan de fem förprogrammerade mikrovågsinställningarna för upptining. Upptining och effektnivå ställs in automatiskt. Välj bara inställning och ange vikt för att starta upptining.

Öppna dörren. Placera den frysta maten på mitten av den glasfatet. Stäng ugnsluckan.

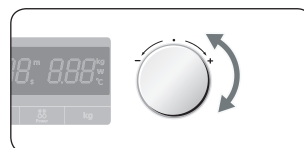
1. Tryck på **upptinings**knappen.



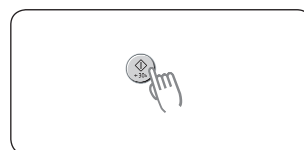
2. Vrid på **VÄLJAREN** för att välja önskad upptiningspost. Tryck på **VIKT/ MIKROVÅGSEFFEKT** för att ställa in önskad upptiningspost. (Se tabellen på sidan 24 för mer information om de 5 Power-upptiningsinställningarna.)



3. Ställ in matens vikt genom att vrida på **VÄLJAREN**.



4. Tryck på knappen **START** för att påbörja tillagningen.



När tillagningen är färdig, piper ugnen och ”End” (Slut) blinkar fyra gånger. Ugnen piper sedan en gång i minuten under 3 minuter.

Resultat

- Upptiningen börjar.
- Ugnen piper halvvägs under upptiningen för att påminna dig om att vända på maten.

Viktigt

- Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.
- Du kan även tina upp mat manuellt. Detta gör du genom att välja mikrovågsfunktionen Tillagning/Uppvärmning med en effektnivå på 180 W. Se avsnittet med rubriken ”Tillagning/Uppvärmning” på sidorna 30-40 för mer information.





Guide till inställningar av automatiskt Power-upptining

I tabellen som följer visas de 5 olika programmen för Power-upptining, mängder, väntetider och lämpliga rekommendationer. Ta bort allt förpackningsmaterial före upptining.
Placera fryst kött, kyckling, fisk och frukt på en flat glastallrik eller keramiktallrik på den roterande plattan.

Kod	Mat	Serverings-storlek (kg)	Väntetid (min.)	Rekommendationer
Upptining				
d-1	Kött	0,2-2,0	20-120	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet då du hör ett pipande ljud. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs.
d-2	Kyckling	0,2-2,0	20-120	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet då du hör ett pipande ljud. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs.
d-3	Fisk	0,2-2,0	20-110	Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd kycklingen då du hör ett pipande ljud. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar.
d-4	Bröd/kakor	0,1-1,0	10-60	Lägg brödet vågrätt längs med dörren på en bit hushållspapper på den roterande plattan. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Placera kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. (Ugnen fortsätter att fungera men stoppas när du öppnar dörren.) Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Placera bröden sida vid sida. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, ostkakor och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag.
d-5	Frukt	0,1-0,8	5-30	Sprit ut frukten jämnt på ett keramikfat. Det här programmet är lämpligt för alla sorters frukt.



Viktigt: Power-upptiningsläget använder mikrovågseffekt för att värma mat. Därför måste riktlinjer för tillagningskärl och andra föreskrifter om mikrovågssäkerhet följas när det här läget används.





SÅ FUNGERAR EN MIKROVÅGSUGN

En mikrovågsugn är en tillagningsapparat som använder mikrovågor för att värma mat. Mikrovågor är elektromagnetiska vågor, precis som radio- och TV-vågor. En radio omvandlar dessa vågor till ljud medan en mikrovågsugn omvandlar dem till värma. Värmen uppkommer genom att mikrovågorna gör att vatten- och fettmolekyler (som alltid finns i mat) rör sig snabbt. Molekylerna gnider sig mot varandra och orsakar friktion. Friktionen ger värme (försök själv genom att gnida händer snabbt mot varandra). Mikrovågor används för att tillaga och för att tina upp.

Redskap för tillagning i mikrovågsugn:

Redskapen måste medge att mikrovågorna passerar genom dem för maximal effektivitet. Mikrovågor reflekteras av metall, såsom rostfritt stål, aluminium och koppar, men de kan även tränga igenom keramik, glas, porslin och plast, samt papper och trä. Maten ska alltså aldrig tillagas i metallbehållare.

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:

Många sorters mat passar för tillagning i mikrovågsugn, inklusive färska eller frusna grönsaker, frukt, pasta, ris, gryn, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljkräm, soppor, puddingar etc. kan också tillagas i mikrovågsugnen.

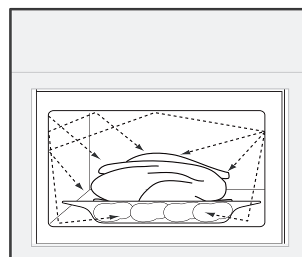
Täck över under tillagningsprocessen

Det är mycket viktigt att maten täcks över under tillagningen, eftersom vattnet omvandlas till ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas över på olika sätt: exempelvis med en keramiktallrik, ett plastskydd eller mikrovågsfilm.

Väntetider

Eftersom matens kärna tillagas genom värmefördelning, fortsätter tillagningen även då du tagit ut maten ur mikrovågsugnen. Väntetider som är angivna i recept och i den här foldern måste respekteras för att se till att tillagningen fördelas jämnt och i matens kärna.

Tillagningsprincip



1. Mikrovågorna som genereras av magnetron fördelas jämnt genom att ett omrörningssystem. Detta ger en jämn tillagning av maten.
2. Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup på cirka 2,5 cm. Därefter fortsätter tillagningen medan värmen fördelas i maten.
3. Tillagningstiden kan variera beroende på vilket kärl som används, samt matens egenskaper:
   - Mängd och täthet
   - Vatteninnehåll
   - Ursprunglig temperatur (kyld eller inte)





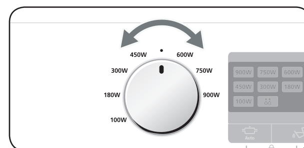


ANVÄNDA MIKROVÅGSLÄGE

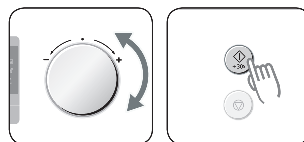
Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Vid tillagning i mikrovågsugn penetrerar mikrovågorna mat, vatten och dess innehåll. De gör att matmolekylerna rör sig snabbt. Den snabba rörelsen i molekylerna skapar friktion och gör att maten blir varm.

Ställa in mikrovågsläge

1. Vrid på **VÄLJAREN** för att välja önskad effektnivå för mikrovågorna. Tid och effektnivå visas på panelen.



2. Vrid på **VÄLJAREN** för att ställa in önskad tillagningstid. Tryck på knappen **START** för att påbörja tillagningen.



Om du vill värma upp en rätt under en kort tid på högsta effekt (900 W) trycker du bara på knappen **START** en gång för varje 30-sekundersintervall av tillagningstiden. Ugnen startar omedelbart.

Guide till mikrovågornas effektnivåer

EFFEKTNIVÅ	PROCENT (%)	UTEFFEKT (W)	OBS!
HÖG	100	900	För att värma vätska.
HÖG LÅG	83	750	För att värma och tillaga mat.
MEDELHÖG	67	600	För att värma och tillaga mat.
MEDEL	50	450	För att tillaga kött och värma känslig mat.
MEDELLÅG	33	300	
UPPTINING	20	180	För upptining och kontinuerlig tillagning.
LÅG	11	100	För att tina upp känslig mat.





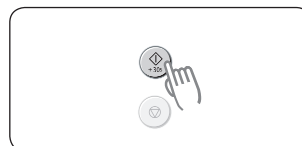


Justera tillagningstiden

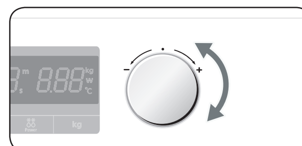
Precis som vid traditionell matlagning kanske du vill justera tillagningstiden något efter eget tycke och smak, eller beroende på matens egenskaper. Du kan:

- Kontrollera tillagningsprocessen genom att öppna luckan.
- Öka eller minska återstående tillagningstid.

1. För att öka tillagningstiden för maten trycker du på knappen **START** en gång för varje extra 30 sekunder som du vill lägga till.
(**Exempel:** För att lägga till tre minuter trycker du på **START** sex gånger.)



2. Om du vill öka eller minska tillagningstiden under tillagningen kan du vrida **VÄLJAREN** åt höger eller åt vänster.









Guide för kärl till mikrovågor

Kärl som används i mikrovågsläget måste kunna släppa igenom mikrovågor så att det når maten. Metaller som rostfritt stål, aluminium och koppar reflekterar mikrovågorna. Därför får inte kärl av metall användas. Kärl märkta som mikrovågståliga kan användas. Mer information om lämpliga kärl finns i följande guide, och används alltid keramikfat på hyllnivå 1 när du använder mikrovågsläget.

Matlagningskärl	Mikrovågståliga	Anmärkningar
Aluminiumfolie	✓✗	Kan användas i små mängder för att skydda delar från kokas för mycket. Ljusbågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Porslin och lergods	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis lämpligt om de inte har metalldekor.
Engångstallrikar i kartong	✓	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.
Snabb-matsförpackningar		
• Styrenmuggar, -behållare	✓	Kan användas till att värma upp mat. Överhettning kan göra att styrenplasten smälter.
• Papperspåsar eller tidningar	✗	Kan fatta eld.
• Återvunnet papper eller papper med metalldekor	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Glaskärl		
• Ugnsformar	✓	Kan användas om de inte har metalldekor.
• Finare glas	✓	Kan användas till att värma upp mat eller dryck. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det plötsligt värms upp.
• Glasburkar	✓	Lock måste tas bort. Enbart lämpliga för uppvärmning.
Metall		
• Tallrikar	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.
• Metallförslutningar på fryspåsar	✗	





Matlagningskärl	Mikrovågståliga	Anmärkningar
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	✓	För korta tillagningstider och uppvärmning. Kan även användas till att absorbera överflödig vätska.
• Återvunnet papper	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Plast		
• Behållare	✓	Speciellt värmetålig termoplast. Vissa andra plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melanimplast.
• Film	✓	Kan användas till att bevara vätska. Bör inte komma i närheten av maten. Var försiktig när filmen tas bort eftersom het ånga strömmar ut.
• Fryspåsar	✓✗	Endast om den kan kokas eller är ugnsfast. Får inte vara lufttät. Stick hål med en gaffel om det behövs.
Vax- eller smörpapper	✓	Kan användas till att bevara vätska och förhindra stänk.



"Ljusbågsbildning" är en mikrovågsterm för gnistor i ugnen.

✓ :Rekommenderas
✓✗:Var försiktig vid användning
✗ :Farligt







Tillagningsguide för mikrovågor

Mikrovågor

Mikrovågorna penetrerar mat, vatten och dess innehåll.
De gör att matmolekylerna rör sig snabbt. Den snabba rörelsen i molekylerna skapar friktion och gör att maten blir varm.

Tillagning

Redskap för tillagning i mikrovågsugn:

Redskapen måste medge att mikrovågorna passerar genom dem för maximal effektivitet. Mikrovågor reflekteras av metall, såsom rostfritt stål, aluminium och koppar, men de kan även tränga igenom keramik, glas, porslin och plast, samt papper och trä. Maten ska alltså aldrig tillagas i metallbehållare.
Lägg alltid in den roterande glasplattan när mikrovågsläget används. Placera fat och mat direkt på den roterande plattan.

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:

Många sorters mat passar för tillagning i mikrovågsugn, inklusive färska eller frusna grönsaker, frukt, pasta, ris, gryn, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljkräm, soppor, puddingar etc. kan också tillagas i mikrovågsugnen. I allmänhet passar tillagning i mikrovågsugn för all mat som vanligtvis görs på spisen. Smälta smör eller choklad (se kapitlet med snabba och lätta tips i slutet av guiden).

Täck över under tillagningsprocessen

Det är mycket viktigt att maten täcks över under tillagningen, eftersom vattnet omvandlas till ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas över på olika sätt: exempelvis med en keramiktallrik, ett plastskydd eller mikrovågsfilm.

Väntetider

Efter att tillagningen är klar är det viktigt att maten får stå och vänta så att temperaturen blir jämn i maträtten.





Matlagningsguide för frysta grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock och ställ den på den roterande plattan.
Värm maten täckt under den minsta tiden - se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat.
Rör om två gånger vid tillagningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under väntetiden.

Mat	Portion (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Spenat	150	600	5-7	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Broccoli	300	600	8-10	2-3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Ärtor	300	600	7-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Gröna bönor	300	600	7½-9½	2-3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs)	300	600	7-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (kinesisk stil)	300	600	7½-9½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.

Matlagningsguide för färska grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 msk) för 250 g om ingen annan vattenmängd rekommenderas - se tabell. Värm maten täckt under den minsta tiden - se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om en gång under tillagningen och en gång efter. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen.
Täck över under väntetiden på 3 minuter.


Tips : Skär de färska grönsakerna i lika stora delar. Ju mindre de skärs desto snabbare lagas de till.





Alla färska grönsaker bör tillagas på full effekt (900 W).

Mat	Portion (g)	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250 500	3-4 6½-7½	3	Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten.
Brysselkål	250	5-6	3	Tillsätt 60-75 ml (5-6 msk) vatten.
Morötter	250	4-5	3	Skär morötterna i jämnstora skivor.
Blomkål	250 500	4-5 7-8	3	Förbered jämnstora delar. Skär stora blomkålshuvuden i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten.
Squash	250	3-4	3	Skiva squashen. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk.
Aubergine	250	3-4	3	Skär auberginen i tunna skivor och skvätt över en tesked citronsaft.
Purjolök	250	3-4	3	Skär purjolöken i tjocka skivor.
Svamp	125 250	1-2 2-3	3	Tillaga hela eller skivade champinjoner. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av före servering.
Lök	250	4-5	3	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Spansk peppar	250	4-5	3	Skär pepparn i tunna skivor.
Potatis	250 500	4-5 7-8	3	Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller delar.
Kålrötter	250	5-6	3	Skär kålroten i små kuber.





Matlagningsguide för ris och pasta

Ris Använd en stor ugnsfast glasskål med lock - riset blir dubbelt så stort vid tillagningen. Placera den på den roterande plattan. Täck över under tillagningen. Efter att tillagningen är klar ska du röra om under väntetiden och tillsätta salt eller kryddor och smör. Obs! det är inte säkert att riset har absorberat allt vatten efter att tillagningstiden är slut.

Pasta Använd en stor ugnsfast glasskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Täck ej över under tillagningen. Rör om då och då under och efter tillagningen. Täck över under väntetiden och häll av ordentligt efteråt.

Mat	Portion (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Vitt ris (paraboiled)	250 375	900	16-17 18-19	5	Lägg till 500 ml kallt vatten. Lägg till 750 ml kallt vatten.
Brunt ris (parboiled)	250 375	900	21-22 23-24	5	Lägg till 500 ml kallt vatten. Lägg till 750 ml kallt vatten.
Blandat ris (vanligt + vildris)	250	900	16-18	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandade korn (ris + gryn)	250	900	18-19	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250	900	10-12	5	Tillsätt 1000 ml varmt vatten.







Uppvärmning

Du värmer upp mat på bara en bråkdel av den tid det tar för traditionella ugnar att värma mat på. Använd de effektnivåer och uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide. Tiderna i tabellen avser vätskor i rumstemperatur mellan +18 till +20 °C eller en temperatur på omkring +5 till +7 °C för kyld mat.

Sortering och täckning

Undvik att värma stora delar såsom köttbitar - dessa blir gärna överkokta och torkar ut innan mitten blir varm. Det är bättre att värma små delar.

Effektnivåer och omrörning

Vissa maträtter kan värmas med 900 W effekt medan andra bör värmas med 750 W, 600 W, 450 W eller till och med 300 W. Kontrollera tabellerna. Kontrollera tabellerna. I allmänhet är det bättre att värma upp mat med lägre effekt, om maten är känslig eller i större kvantitet om den värms väldigt snabbt (exempelvis smulpaj).
Rör om noggrant eller vänd maten under uppvärmningen för bästa resultat. Rör om på nytt före servering när det är möjligt.
Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. För att förhindra att vätskor kokar över bör du röra om före, under och efter uppvärmningen. Låt dem stå i mikrovågsugnen under väntetiden. Vi rekommenderar att du sätter en plastsked eller glassticka i vätskan. Undvik att överhetta maten.
Det är lämpligt att låta tillagningen ske under något kortare tid än vad som anges och sedan kontrollera om den behöver förlängas.

Uppvärmnings- och väntetider

När du värmer upp mat första gången är det bra att notera hur lång tid det tar - som framtida referens.
Se alltid till att uppvärmd mat är jämnvarm.
Låt maten stå under en kort tid efter uppvärmningen - så att temperaturen blir jämnt fördelad.
Den rekommenderade väntetiden efter uppvärmning är 2-4 minuter om inget annat rekommenderas i tabellen.
Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. Se även kapitlet med säkerhetsföreskrifter.





Värma vätska

Låt alltid maten stå i minst 20 sekunder efter det att ugnen stängts av så att temperaturen utjämnas. Rör om under tillagningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning. För att förhindra fördröjd kokning och eventuella skållskador bör du använda en plastsked eller glasstav och röra om i drycker före, under och efter uppvärmning.

Värma barnmat

Barnmat	Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen! Låt den stå i 2-3 minuter före servering. Rör om på nytt och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30-40 °C.
Babymjölk	Häll i mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm utan att täcka över muggen. Värm aldrig nappflaskan med nappen på, flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka om ordentligt före väntetiden och en gång till vid serveringen! Kontrollera alltid temperaturen på barnmat eller mjölk innan den ges till barnet. Rekommenderad temperatur vid servering är 37 °C.
Obs!	I synnerhet barnmaten behöver kontrolleras noggrant före servering för att förhindra brännskador. Använd de effektnivåer och uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide.





Uppvärmning av vätska och mat

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.
All fryst mat bör tinas på avsedd effektnivå (180 W). Använd en keramiktallrik, hyllnivå 1.

Mat	Portion	Effekt (W)	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Drycker (kaffe, te och vatten)	250 ml (1 mugg) 500 ml (2 muggar)	900	1½-2 3-3½	1-2	Häll i muggar och värm utan att täcka över: 1 mugg i mitten och 2 muggar sida vid sida. Behåll i mikrovågsugnen för värmeutjämning och rör om ordentligt.
Soppa (kyld)	250 g 450 g	900	2½-3½ 3½-4½	2-3	Häll i ett djupt keramikkärl eller en djup keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.
Stuvning (kyld)	450 g	600	5½-6½	2-3	Häll stuvningen i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och efter väntetiden.
Pasta med pastasås (kyld)	350 g	750	4-5	3	Häll i pastan (exempelvis spagetti eller äggnudlar) i en djup tallrik i keramik. Täck med mikrovågssäker film. Rör om före servering.
Fylld pasta med pastasås (kyld)	350 g	750	4½-5½	3	Häll i den fyllda pastan (exempelvis ravioli eller tortellini) i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och efter väntetiden.
Tallriksmål (kylt)	350 g	600	4½-5½	3	Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på ett keramikfat. Täck med mikrovågssäker film.





Uppvärmning av barnmat och mjölk.

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portion	Effekt (W)	Tid	Väntetid (min.)	Instruktioner
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600	30 sek.	2-3	Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
Barngröt (gryn + mjölk + frukt)	190 g	600	20 sek.	2-3	Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
Babymjölk	100 ml 200 ml	300	20-30 sek. 50-60 sek.	2-3	Skaka eller rör om noggrant och häll i en steriliserad glasflaska. Placera i mitten av den roterande plattan. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrant och låt stå i minst 3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.







Upptining

- Mikrovågor är ett utmärkt sätt att tina upp fryst mat med. De tinar snabbt upp maten. Detta kan vara en stor fördel om det kommer objudna gäster.
- Frusen kyckling måste tinas ordentligt före tillagning. Plocka bort eventuella metallclips och material som kan vara olämpligt att använda i mikron.
- Ställ den frusna maten på en tallrik utan att täcka över den. Vrid den halvvägs och låt eventuell vätska rinna av. Avlägsna inkråm så snabbt som möjligt.
- Kontrollera maten då och då för att säkerställa att den inte känns varm. Om mindre eller tunnare delar av den frusna kycklingen börjar bli varma kan de täckas med aluminiumfolie under uppvärmningen.
- Om kycklingen börjar bli varm på ytan ska du sluta tina den och låta den vila 20 minuter innan du fortsätter.
- Låt fisk, kött och kyckling stå för att tina helt. Väntetiden för total upptining varierar beroende på vilken mängd du tinar.


Tips

- Tina alltid stora och kompakta delar med upptiningsprogrammet. Maten kommer att tina gradvis och jämnt och tar bort risken för att ytan torkar medan kärnan är frusen.
- För att snabba på upptiningen rekommenderar vi att maten delas upp i mindre delar efter en stund.
- För stora köttbitar och kompakt mat kan du göra några avbrott under upptiningen.
- Om du ska tina mat med ojämn form kan du efter halva upptiningen täcka över de tunna delarna med aluminiumfolie.
- Fryst mat kan du enkelt tina med mikrovågor men då ska du inte använda aluminiumfolie eller -kärl eller genom att tina jämna former.





Använd följande tabell som guide för upptining av fryst mat med en temperatur på ca. -18 till - 20 °C.
All fryst mat bör tinas på avsedd effektnivå (180 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Kött				
Hackat kött	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Placera köttet på en keramik- eller glasfat och ställ det på den roterande plattan. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie.
Fläskkött	250 g	7-8		Vänd efter halva tiden!
Kyckling				
Kycklingdelar	500 g (2 st)	12-14	15-60	Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en keramik- eller glas tallrik och ställ den på de roterande plattan. Täck de tunnare delarna, som vingar och bakdel med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Hel kyckling	1200 g	28-32		
Fisk				
Fiskfiléer	200 g	6-7	10-25	Placera fisk i mitten av en keramik- eller glastallrik och ställ den på den roterande plattan.
Hel fisk	400 g	11-13		Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda smala delar av filéer och fiskstjärtar med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Frukt				
Bär	300 g	6-7	5-10	Fördela frukten på en platt och rund glastallrik (med stor diameter).
Bröd				
Frallor (cirka 50 g)	2 st 4 st	1-1½ 2½-3	5-20	Placera bröden i en cirkel eller vågrätt på hushållspapper på keramikplattan.
Rostat bröd/sandwich	250 g	4-4½		Vänd efter halva tiden.
Tyskt bröd (vete + råg)	500 g	7-9		







Snabbt och enkelt

Smälta smör

Häll i 50 g smör i ett smalt glas.
Täck med ett plastlock.
Värm i 30-40 sekunder på 900 W, tills smöret har smält.

Smälta choklad

Häll i 100 g choklad i ett smalt glas.
Värm i 3-5 minuter på 450 W tills chokladen har smält.
Rör om en eller två gånger under tiden. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Smälta kristalliserad honung

Häll i 20 g kristalliserad honung i ett smalt glas.
Värm i 20-30 sekunder på 300 W, tills honungen har smält.

Smälta gelatin

Lägg i torra gelatinark (10 g) i 5 minuter i kallt vatten.
Häll i gelatinet i en smal glasskål.
Värm i en minut på 300 W.
Rör om efter smältningen.

Tillagning av glasyr (för kakor och tårtor)

Blanda snabbglasyr (omkring 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten.
Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 900 W, tills glasyren är genomskinlig.
Rör om två gånger vid tillagningen.

Koka sylt

Häll i 600 g frukt (exempelvis blandade bär) i en ugnssäker glasskål av lämplig storlek.
Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt.
Täck över och tillaga i 10-12 minuter på 900 W.
Rör om flera gånger under tillagningen.
Töm direkt i syltburkar av glas med skruvlock.
Låt dem stå på locket i 5 minuter.

Tillaga pudding

Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt.
Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock.
Täck över och tillaga i 6½ till 7½ minuter på 900 W.
Rör om flera gånger under tillagningen.

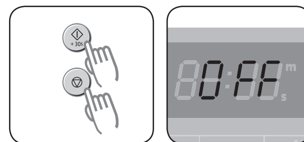




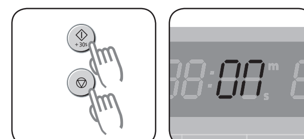
STÄNGA AV LJUDSIGNALEN

Ugnen piper när tillagningen är klar och ”End” (Slut) blinkar 4 gånger på panelen.

1. För att slå av ljudsignalen trycker du på knapparna **STOPP** och **START** samtidigt och håller in dem i en sekund. På panelen visas ‘OFF’ (AV).



2. För att slå på signalen igen trycker du på knapparna **STOPP** och **START** igen samtidigt och håller in dem i en sekund. På panelen visas ‘ON’ (PÅ).

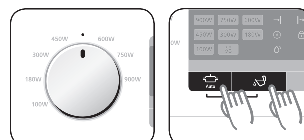


BARNLÅS

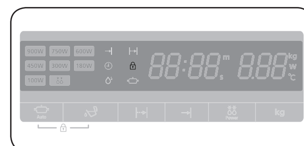
Ugnens barnlås gör det möjligt för dig att låsa kontrollpanelen för att skydda ugnen mot oavsiktlig användning.

Låsa ugnen

1. Tryck på knapparna **AUTO** och **ÅNGRENGÖRING** samtidigt och håll in dem i 3 sekunder.

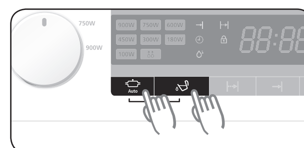


2. Låssymbolen visas på panelen och indikerar att alla funktioner är låsta.

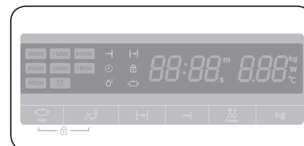


Låsa upp ugnen

1. Tryck på knapparna **AUTO** och **ÅNGRENGÖRING** samtidigt och håll in dem i 3 sekunder.



2. Låssymbolen försvinner och indikerar att alla funktioner är upplåsta.









rengöring och skötsel

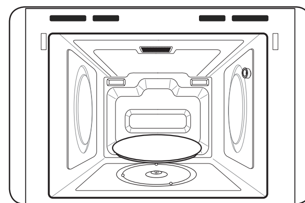
ANVÄNDA ÅNGRENGÖRINGSFUNKTIONEN

Den ånga som tillhandahålls av ångrengöringssystemet fuktar ugnens inneryta. Då du använt ångrengöringsfunktionen kan du enkelt rengöra ugnens insida.

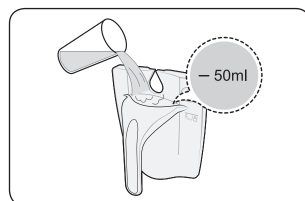
 **Viktigt:**

- Använd bara den här funktionen när ugnen har svalnat helt till rumstemperatur.
- ANVÄND INTE destillerat vatten.
- ANVÄND INTE anordningar för högtrycks- eller ångtvätt när ugnen rengörs.

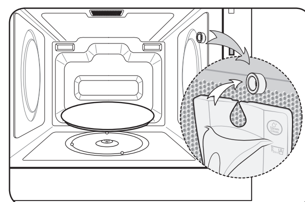
1. Öppna dörren.



2. Fyll vatten till linjen (vattennivå) utanför vattenbehållaren.
(Linjen ligger på omkring 50 ml.)



3. Infoga vattenbehållaren i det övre stödet för vattenbehållare på höger vägg i tillagningkammaren.

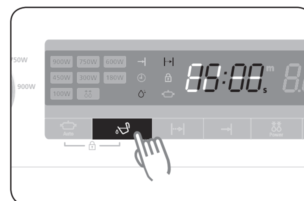


4. Stäng ugnsluckan.

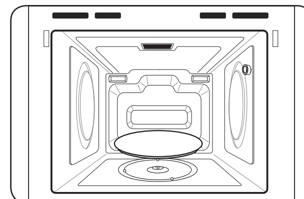




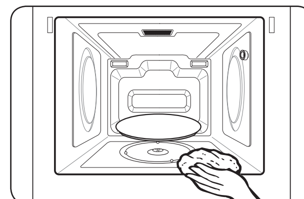
5. Tryck på knappen **Ångrengöring**. Den kan vara dimmig under ångrengöring, men detta beror inte på något fel utan att ånga lägger sig på insidan.



6. Öppna dörren.



7. Rengör ugnens insida med en torr diskhandduk. Avlägsna den roterande plattan och torka under gallret med hushållspapper.




VARNING

- Vattenbehållaren får endast användas i läget “Ångrengöring”.
- Vid tillagning av icke flytande föda, avlägsna vattenbehållaren då den kan orsaka brandskador på mikrovågsugnen.





RENGÖRA MIKROVÅGSUGNEN

Rengör ugnen regelbundet för att förhindra att fett och matrester samlas sig, speciellt på in- och utsidan, dörren och dörrens tätningar.

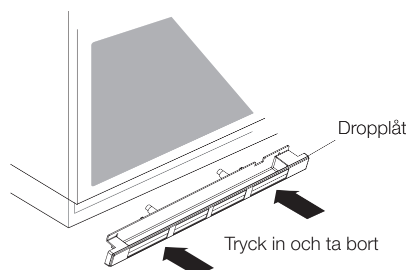
1) Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt tvålvatten. Skölj och torka.
2) Avlägsna fläckar och droppar på insidan med en trasa med mild tvållösning. Skölj och torka.
3) Placera en kopp utspädd citronsaft på den roterande tallriken och värm i tio minuter på maximal effekt när mat som hårdnat och lukter ska tas bort.
4) Tvätta den invändigt.

 **Viktigt**

- Var försiktig så att du INTE spiller vatten i ventilerna.
- Använd ALDRIG frätande produkter eller kemiska lösningar.
- Se ALLTID till att hålla dörrtätningar rena och förhindra att det samlas partiklar så att dörren inte kan stängas ordentligt.

TA UT DROPPLÅTEN

Töm ur dropplåten med jämna mellanrum.
Tryck in dropplåten tills du hör ett klickljud och ta bort den från låst position.



FÖRVARA OCH REPARERA MIKROVÅGSUGNEN

Reparationer ska bara göras av kvalificerade tekniker.
Om ugnen kräver service kopplar du ur ugnen och kontaktar SAMSUNG:s kundtjänst.
När du ringer ska du se till att ha följande information klar:

- Modellnummer och serienummer (finns på dörrens insida)
- Garantiinformation
- En tydlig beskrivning av problemet

Om ugnen måste förvaras tillfälligt väljer du en ren och torr plats där damm och fukt kan orsaka skada.





felsökning

Om du har problem med din ugn kan du prova med lösningarna nedan. På så sätt kan du spara tid och undvika att slösa onödig tid på samtal till servicetekniker.

Maten förblir olagad.

- Kontrollera att timern har ställts korrekt och att START-knappen tryckts in.
- Stäng dörren ordentligt.
- Se till att ingen säkring har gått eller att det har blivit någon kortslutning.

Maten har värmts upp för mycket eller för lite.

- Se till att lämplig tillagningstid användes.
- Se till att lämplig effektnivå användes.

Gnistor och knaster uppstår i ugnen (ljusbågsbildning)

- Se till att du använder rätt typ av behållare utan metallinslag.
- Kontrollera att inga gafflar eller andra metallföremål ligger i ugnen.
- Om du använder aluminiumfolie, se till att den inte ligger för nära de invändiga väggarna.

Ugnen orsakar störningar på radio- och tv-apparater.

- Vissa störningar kan observeras på tv- och radioapparater när ugnen används. För att minimera den här effekten kan du prova att installera ugnen på avstånd från TV-apparater och antenner.

Elektroniska störningar gör att skärmen återställs.

- Koppla från kontakten och anslut den på nytt. Ställ in tiden igen.

Kondensation inuti ugnen.

- Detta är normalt. Torka bort efter tillagning.

Fläkten fortsätter gå efter att ugnen har slagits av.

- Detta är normalt. Kylfläkten kan fortsätta att gå i upp till tre minuter efter att ugnen har slagits av.

Luftflöde identifieras runt dörren och ytterhöljet.

- Detta är normalt.

Ljus reflekteras runt dörren och ytterhöljet.

- Detta är normalt.

Ånga strömmar ut från dörren eller ventilationsöppningarna.

- Detta är normalt.

Ett klickljud hörs när ugnen används, speciellt i avfrostningsläge.

- Detta är normalt.







tekniska data

Modell		FW113T, FW313T
Strömförsörjning		230 V ~ 50 Hz
Strömförbrukning		1500 W
Uteffekt		100 W/900 W (IEC-705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P(20)
Kylmetod		Kylfläktsmotor
Mått (B x H x D)	Utsida	595 x 460 x 460 mm
	Öppen lucka, netto	402 x 227 x 390 mm
Volym, netto		36 liter
Vikt	Netto	Ca. 25,2 kg
	Frakt	Ca. 28,2 kg





obs








obs












FRAGOR ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESOK OSS ONLINE PA ADRESSEN
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodnr.: DE68-03737H





FW113T
FW313T

Mikrobølgeovn

brukerhåndbok

Planet First 100% Recycled Paper

Denne håndboken er laget av 100 % resirkulert papir.

tenk deg mulighetene

Takk for at du kjøpte dette Samsung-produktet.
Du vil få mer fullstendig service hvis du registrerer produktet på

www.samsung.com/register










bruke denne håndboken

Takk for at du kjøper en mikrobølgeovn fra Samsung.
Din brukerhåndbok inneholder viktige sikkerhetsinstruksjoner og viktig informasjon om hvordan du bruker og tar deg av din nye hurtigovn.
Før du bruker mikrobølgeovnen må du lese all informasjonen i denne håndboken og oppbevare den for fremtidig referanse.

sikkerhetsinformasjon

- Før du bruker apparatet må du lese denne håndboken nøye og oppbevare den på et trygt sted i nærheten av apparatet for fremtidig referanse.
- Bruk dette apparatet bare til dets tiltenkte formål som beskrevet i denne instruksjonshåndboken. Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner i denne håndboken dekker ikke alle mulige tilstander og situasjoner som kan oppstå. Det er ditt ansvar å bruke sunn fornuft og være forsiktig ved installasjon, vedlikehold og bruk av apparatet.
- Siden disse følgende bruksanvisningene dekker forskjellige modeller, kan egenskapene til din mikrobølgeovn variere noe fra de som beskrives i denne håndboken og ikke alle varselstegn gjelder. Hvis du har spørsmål eller bekymringer, kontakter du ditt nærmeste servicesenter eller finner hjelp og informasjon online på www.samsung.com.

Viktige sikkerhetssymboler og forholdsregler.

Følgende symboler er brukt i teksten i denne brukerveiledningen:

⚠ ADVARSEL	Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlige personskader eller død**.
⚠ FORSIKTIG	Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander**.
⚠ FORSIKTIG	For å redusere risikoen for brann, eksplosjon, elektrisk støt eller personskader når du bruker mikrobølgeovnen, følger du disse grunnleggende sikkerhetsforholdsreglene.







	IKKE forsøk.
	IKKE demonter.
	IKKE berør.
	Følg retningslinjene uttrykkelig.
	Ta ut strømkontakten fra støpselet.
	Kontroller at maskinen er jordet for å hindre elektrisk støt.
	Ring servicesenteret for hjelp.
	Merk
	Viktig



ADVARSEL Viktige varselstegn for installasjon

Sett strømkontakten i støpselet og bruk støpselet kun til dette apparatet. Sett strømkontakten skikkelig i støpselet på veggen. Du må heller ikke bruke en skjøteledning.

- Hvis du bruker en skjøteledning eller deler et støpsel med andre apparater kan det føre til elektrisk støt eller brann.
- Ikke bruk en elektrisk omformer. Det kan føre til elektrisk støt eller brann.

Installasjonen av dette apparatet må utføres av en kvalifisert tekniker eller et servicefirma.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt, brann, eksplosjon, problemer med produktet eller personskader.

Ikke installer dette apparatet i nærheten av en varmekilde eller antennelig materiale.
Ikke installer dette apparatet på et fuktig, oljete eller støvete sted, på et sted som er utsatt for direkte sol og vann (regndråper).
Ikke installer dette apparatet på et sted hvor det kan oppstå gasslekkasjer.

- Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

Apparatet er ikke ment å skulle installeres i kjøretøyer, campingvogner, bobiler og lignende.

Dette apparatet må være skikkelig jordet.
Du må ikke jorde apparatet til et gassrør, et vannrør i plast eller en telefonlinje.

- Dette kan føre til elektrisk støt, brann, eksplosjon eller problemer med produktet.
- Aldri koble strømkontakten i et støpsel som ikke er riktig jordet og kontroller at det er i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.





 Varselstegn for installasjon

 Dette apparatet skal plasseres på en slik måte at du har tilgang til strømkontakten.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann på grunn av strømlekkasje.

Installer apparatet på et jevnt og hardt gulv som tåler vekten.

- Hvis ikke kan det føre til unormale vibrasjoner, støy eller problemer med produktet.

Installer apparatet i riktig avstand fra veggen.

- Hvis ikke kan det føre til brann på grunn av overoppvarming.

Den minste høyden ledig plass som er nødvendig over overflaten av ovnen.

 Viktige varselstegn for det elektriske

 Fjern jevnlig alle fremmedelementer som støv eller vann fra strømkontakten og kontaktpunktene med en tørr klut.

- Koble fra strømkontakten og rengjør den med en tørr klut.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

 Koble strømkontakten i veggstøpselet i riktig retning slik at ledninger løper mot gulvet.

- Hvis du kobler strømkontakten i støpselet i motsatt retning kan de strømledningene inni kabelen bli skadet og dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

Sett strømkontakten skikkelig i støpselet på veggen. Ikke bruk en skadet strømkontakt, et skadet støpsel eller et løst veggstøpsel.

- Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

Ikke dra for hardt i strømledningen eller bøy den.
Ikke vri eller knyt strømledningen.
Ikke fest strømledningen over en metallgjenstand, plasser en tung gjenstand oppå strømledningen, fest strømledningen mellom gjenstander eller dytt strømledningen inn i området bak apparatet.

- Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

Ikke dra i strømledningen når du drar ut strømkontakten.

- Koble fra strømkontakten ved å holde i kontakten.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

 Hvis apparatet eller ledningen er skadet, kontakter du ditt nærmeste servicesenter.

 Varselstegn for det elektriske

 Koble fra strømkontakten når apparatet ikke brukes over lengre perioder eller under tordenvær.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

 Viktige varselstegn for bruk

 I tilfelle det oppstår en gasslekkasje (som propangass eller annen gass) må du lufte øyeblikkelig og ikke ta på strømkontakten. Ikke ta på apparatet eller strømledningen.

- Ikke bruk en vifte.
- En gnist kan føre til eksplosjon eller brann.

Sørg for at døren, varmeelementet eller andre deler ikke kommer i kontakt med hoveddelen ved tilbereding eller rett etter tilbereding.

- Hvis ikke kan det føre til brannskader.





Under bruk blir apparatet varmt. Pass på å unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.

Når du flytter varmeelementene må du sørge for at du bruker utstyret som er beregnet på å flytte varmeelementer samtidig som du bruker de spesielle grytেklutene som fulgte med produktet, og se om temperaturen faller tilstrekkelig (minst 10 grader etter grilling eller en kombinasjonsfunksjon) etter bruk.

Bruk ALLTID grytekluter når du tar maten ut av ovnen for å unngå utilsiktet forbrenning.

Stå på en armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren.
Årsak: Den varme luften eller dampen som slippes ut, kan føre til forbrenninger.

Mikrobølgeoppvarming av drikkevarer kan føre til forsinket, hissig koking. Man bør derfor være forsiktig ved håndtering av beholderen. Unngå denne situasjonen ved å ALLTID la beholderen stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen kan jevnes ut. Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. Hvis du brenner deg, følger du disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSJONENE:

- Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter.
- Dekk med en ren, tørr forbinding.
- Ikke bruk kremer, oljer eller lotion.
- Kontakt en lege

Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.

Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Egg med skall på og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen i mikrobølgeovn er avsluttet.

ADVARSEL: Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres i eller ristes og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.

ADVARSEL: Barn må bare få lov til å bruke ovnen alene etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at du kan stole på at barnet bruker ovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.

ADVARSEL: På grunn av de høye temperaturene som genereres når ovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker ovnen, overvåkes av voksne.

Dette apparatet er ikke beregnet på bruk av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

ADVARSEL: Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. For å unngå brannskader må små barn holdes unna.

ADVARSEL: Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt.

Ikke berør strømlednnigen med våte hender.

- Dette kan føre til elektrisk støt.

Ikke slå av apparatet ved å dra ut strømledningen mens en operasjon pågår.

- Når du setter strømkontakten i veggstøpselet igjen kan det oppstå en gnist som kan føre til elektrisk støt eller brann.

Hold alt emballasjemateriell utenfor barns rekkevidde siden de kan være farlige for dem.

- Hvis et barn plasserer en pose over hodet, kan det føre til kvelning.





Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt, brannskader eller andre skader.

Aldri bruk dette apparatet til andre formål enn matlaging.

- Hvis ikke kan det føre til brann.

Åpne forseglede beholdere (tåteflasker, melkeflasker osv.) og lag et hull i matvarer med skall eller nøtter (egg, kastanjer osv.) med en kniv før du koker dem.

- Hvis ikke kan det føre til brannskader eller andre skader på grunn av at gjenstanden sprekker.

Ikke berør innsiden av apparatet rett etter tilbereding siden innsiden av apparatet er varm etter at den har blitt varmet opp over lengre tid eller oppvarming av små mengder mat.

- Hvis ikke kan det føre til brannskader.

Ikke bruk aluminiumsfolie, metallgjenstander (som beholdere, gafler osv.) eller beholdere med gull- eller sølvdekor.

- Dette kan føre til gnister eller brann.

Aldri varm opp beholdere i plast eller papir og ikke bruk dem med ovnsfunksjonen.

- Hvis ikke kan det føre til brann.

Kontroller at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementet når du lager mat i ovnen.

- Dette kan føre til brann.

Ikke overopphet mat.

- Dette kan føre til brann.

Ikke varm opp mat som er pakket i papir som magasiner eller aviser.

- Dette kan føre til brann.

Ikke bruk eller plasser antennelige sprayer eller gjenstander i nærheten av ovnen.

- Dette kan føre til brann eller eksplosjon.

Ikke åpne døren når maten i ovnsrommet brenner.

- Hvis du åpner døren, kommer det oksygen inn og dette kan føre til brann.

Ikke stikk fingre, fremmedelementer eller metallgjenstander som stifter og nåler i inntaket, utslippet, vannforsyningspatronens inngang og utgang og hull. Hvis et fremmedelement stikkes inn i et av disse hullene, må du ta strømkontakten ut av veggstøpselet og kontakte produktlevereandøren eller nærmeste servicesenter.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller skader.

Fyll ALDRI beholderen helt opp, og bruk en beholder som er bredere i toppen enn i bunnen for å forhindre at væsken koker over. Flasker med trang hals kan også eksplodere ved overoppheting.

Du må ALDRI varme en tåteflaske med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet.

IKKE berør varmeelementene eller veggene inni ovnen før ovnen er avkjølt.

Ikke senk strømkabelen eller kontakten ned i vann, og hold strømledningen borte fra oppvarmede overflater.

Ikke bruk dette apparatet hvis strømledningen eller kontakten er ødelagt.







IKKE bruk mikrobølgeovnen når den er tom. Strømmen vil kobles ut automatisk av sikkerhetsgrunner. Du kan bruke den på vanlig måte igjen etter at den har stått i mer enn 30 minutter. Det er best å alltid la det stå et glass vann inni ovnen. Vannet vil absorbere mikrobølgeenergien hvis ovnen startes ved et uhell.

ADVARSEL: Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.

ADVARSEL: Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.

Hvis apparatet oversvømmes, må du koble fra strømmen øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Hvis apparatet lager en merkelig lyd, det lukter brent eller kommer røyk, må du koble fra strømkontakten øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Ikke forsøk å reparere, demontere eller endre apparatet selv.

- Siden det kommer høyspenning inn i selve produktet kan det føre til elektrisk støt eller brann.
- Du kan utsettes for elektromagnetiske bølger.
- Når reparasjon av apparatet er nødvendig, kontakter du ditt nærmeste servicesenter.

ADVARSEL: Det er farlig for andre enn kyndige personer å utføre service eller reparasjoner der det er nødvendig å fjerne et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.

Hvis fremmedelementer som vann har kommet inn i apparatet, må du koble ut strømkontakten og kontakte ditt nærmeste servicesenter.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.



Hvis du oppdager røyk, slår du av ovnen eller trekker ut kontakten og holder døren lukket for å kvele eventuelle flammer.

FORSIKTIG Varselstegn for bruk

Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner; IKKE bruk metallbeholdere, servise med gull- eller sølvdekor, grillspyd, gafler osv. Fjern poseklips med metallstrenger fra papir- eller plastposer.
Årsak: Det kan oppstå elektriske gnister som kan skade ovnen.

Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med ovnen på grunn av faren for antenning.

Små mengder mat krever kortere koke- eller oppvarmingstid.
Hvis du bruker like lang tid som vanlig, kan maten bli overopphetet eller svidd.

Du kan høre en klikkende lyd under bruk (særlig ved tining).
Årsak: Denne lyden er normal, og oppstår når den elektriske spenningen varierer.

Små barn må ALDRI få lov til å bruke eller leke med mikrobølgeovnen. De må heller ikke være alene i nærheten av mikrobølgeovnen når den er i bruk. Ting som barna er interessert i, bør ikke oppbevares eller gjemmes rett over ovnen.

Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Vær forsiktig siden mat og drikke kan være veldig varmt etter oppvarming.

- Spesielt når du mater barn må du kontrollere at det er tilstrekkelig avkjølt.





Vær forsiktig når du varmer opp væske som vann og annen drikke.

- Sørg for å røre under og etter oppvarming.
- Unngå å bruke en glatt beholder med trang hals.
- Fjern beholderen minst 30 sekunder etter oppvarming.
- Hvis ikke kan det føre til en rask overflyt av innholdet og føre til brannskader.

Ikke hold mat eller andre deler der under eller rett etter matlaging.

- Bruk grytekluter siden det kan være veldig varmt og du kan bli brent.
- Hvis du drar steingodstallerkenen eller flerbrukspannen fremover kan maten søles og dette kan føre til brannskader.

Når overflaten er sprukken må du slå av strømbryteren til apparatet.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt.

Ikke skrap på glasset i ovnsdøren med en skarp gjenstand.

- Dette kan føre til at glasset blir skadet eller sprekker.

Ikke stå oppå apparatet eller plasser gjenstander (som klesvask, ovnsdeksel, stearinlys, tente sigaretter, tallerkener, kjemikalier, metallgjenstander osv.) oppå apparatet.

- Gjenstander som en klut kan settes fast i døren.
- Dette kan føre til elektrisk støt, brann, problemer med produktet eller skader.

Ikke bruk apparatet med våte hender.

- Dette kan føre til elektrisk støt.

Ikke spray flyktige materialer som insektsmidler på overflaten til apparatet.

- I tillegg til at det er skadelig for mennesker kan det føre til elektrisk støt, brann eller problemer med produktet.

Ikke bruk for mye makt eller press mot døren eller innsiden av apparatet.

- Dette kan føre til deformering av produktet eller skader som skyldes elektrisk bølgelekkasje.
- Hvis du henger på døren kan det gjøre at produktet faller og fører til skader.
- Hvis døren er skadet, må du ikke bruke apparatet og kontakte ditt nærmeste servicesenter.

Ikke plasser apparatet over en skjør gjenstand som en vask eller en glassgjenstand.

- Dette kan føre til skader på vasken eller glassgjenstanden.

Bruk apparatet bare etter at du har lukket døren.

- Hvis du bruker apparatet når det er dekket av fremmedelementer som matrester, kan det føre til problemer med apparatet.

Vær forsiktig når du fjerner emballasjen fra mat som nettopp har blitt tatt ut av apparatet.

- Hvis maten er varm, kan varm damp slippes ut raskt når du fjerner emballasjen og du kan bli brent.

Ikke koble fra apparatet ved å dra i strømledningen, men grip alltid tak i kontakten og dra den rett ut av støpselet.

- Skader på ledningen kan føre til kortslutning, brann og/eller elektrisk støt.

Ikke plasser ansikt eller kropp i nærheten av apparatet mens du lager mat eller når du åpner døren rett etter tilberedning.

- Sørg for at barn ikke kommer i nærheten av apparatet.
- Hvis ikke kan det føre til brannskader fra varmen.

Ikke plasser mat eller tunge gjenstander over døren når du åpner den.

- Maten eller gjenstanden kan falle og dette kan føre til brannskader eller andre skader.







Ikke kjøl ned døren, innsiden av apparatet eller tallerkenen brått ved å helle vann over under eller rett etter tilbereding.

- Dette kan føre til skader på apparatet. Dampen eller vannspruten kan føre til brannskader eller andre skader.

Apparater er ikke ment å skulle opereres ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

 ADVARSEL Viktige varselstegn for rengjøring

Ikke rengjør apparatet ved å spraye vann direkte på det.
Ikke bruk benzen, tynner eller alkohol til å rengjøre apparatet.

- Dette kan føre til misfarging, deformering, skader, elektrisk støt eller brann.

Før du rengjør eller utfører vedlikehold, kobler fra apparatet fra veggstøpselet og fjerner matrester fra døren og inni stekeovnen.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke papir eller klær.

Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, for din egen sikkerhet.

 FORSIKTIG Varselstegn for rengjøring

Ovnen må rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.

Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

Vær forsiktig så du ikke blir skadet mens du rengjør apparatet (eksternt/internt).

- Du kan skade deg på apparatets skarpe kanter.

Ikke rengjør apparatet med en damprenser.

- Dette kan føre til korrosjon.





FORHOLDSREGLER FOR Å UNNGÅ MULIG OVEREKSPONERING FOR MIKROBØLGEENERGI

Hvis disse sikkerhetstiltakene ikke følges, kan det føre til skadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

(a) Du må ikke under noen omstendigheter forsøke å bruke ovnen med døren åpen, gjøre inngrep på sikkerhetssperrene (låsehakene) eller putte noe inn i hullene til sikkerhetssperrene.

(b) Ikke plasser noe mellom ovnsdøren og forsiden, og ikke la rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningslistene i ovnen. Hold dørene og tetningslistene rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.

(c) Hvis ovnen er ødelagt, må den ikke brukes før den har blitt reparert av en kvalifisert servicetekniker for mikrobølgeovner som har fått opplæring av produsenten. Det er spesielt viktig at ovnsdøren kan lukkes ordentlig, og at det ikke er skade på:
  (1) Døren (bøyd)
  (2) Dørhengslene (ødelagte eller løse)
  (3) tetningslistene og tetningsflatene på døren

(d) Ovnen må ikke tilpasses eller repareres av andre enn godt kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner, og som har fått opplæring av produsenten.

Dette produktet tilhører ISM-utstyr i gruppe 2 klasse B. Definisjonen for gruppe 2 som inneholder alt ISM-utstyr der radiofrekvensenergi med vilje genereres og/eller brukes i form av elektromagnetisk stråling for behandling av materialer, og EDM- og elektrosveiseutstyr. Klasse B-utstyr er utstyr som passer til bruk i husholdninger og i virksomheter som er direkte koblet til et lavstrømsnettverk som forsyner bygninger som brukes som boliger.



KORREKT AVHENDING AV DETTE PRODUKTET (AVFALL FRA ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter, for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.



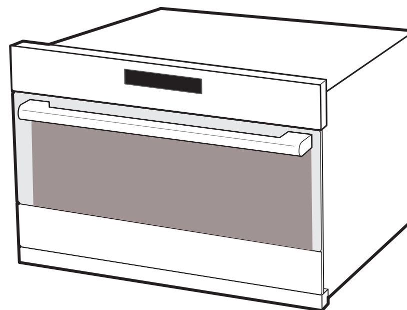


innhold





installere mikrobølgeovnen



Generelt

Teknisk informasjon

Strømkilde:	230 V - AC, 50 Hz
Strømforbruk:	1500 W
Dimensjoner (b x h x d)	596 x 460 x 460 mm

Dette apparatet oppfyller EUs direktiver

Avhending av emballasje og apparat
Emballasjen kan resirkuleres.
Emballasjen kan bestå av følgende materialer:
- papp,
- polyetylenfilm (PE),
- KFK-fri isopor (skum).

Avhend disse materialene på en ansvarlig måte i samsvar med offentlige forordninger.

Myndighetene kan fortelle deg hvordan du skal avhende husholdningsapparater på en ansvarlig måte.

Sikkerhet
Apparatet må bare kobles til av en kvalifisert tekniker.

Kombidampovnen er IKKE designet for å brukes i kommersiell matlaging. Den skal kun brukes til matlaging hjemme.

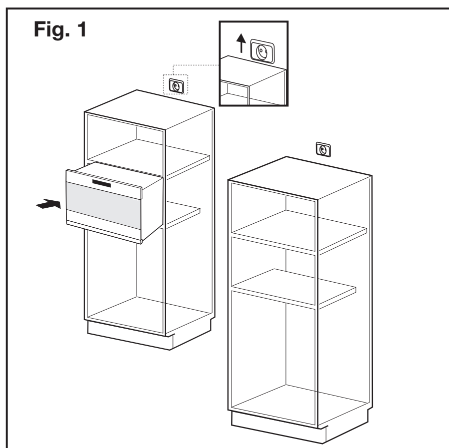
Apparatet er varmt under og etter bruk. Vær forsiktig når små barn er til stede.

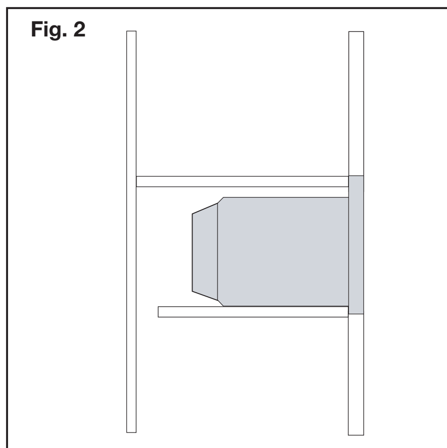
Elektrisk kontakt
Hovedstrømnettet som apparatet kobles til, må oppfylle nasjonale og lokale krav.

Hvis du ønsker en fast strømkobling, må du sikre at en flerpolet bryter med minimum kontaktavstand på 3 mm installeres på strømledningen.






Fig. 1


Fig. 2

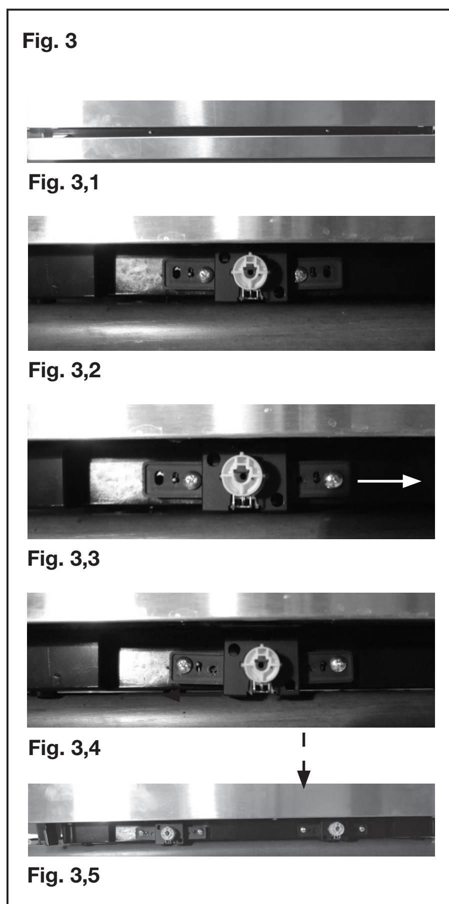

Fig. 3

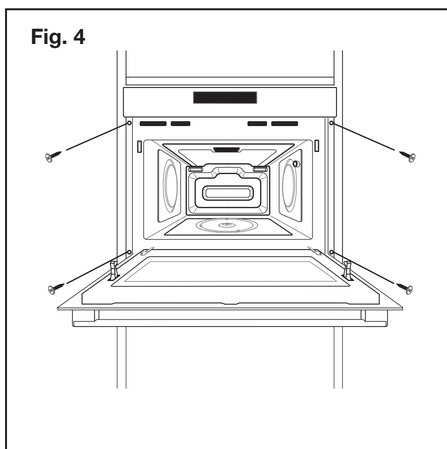
Fig. 3,1

Fig. 3,2

Fig. 3,3

Fig. 3,4

Fig. 3,5


Fig. 4

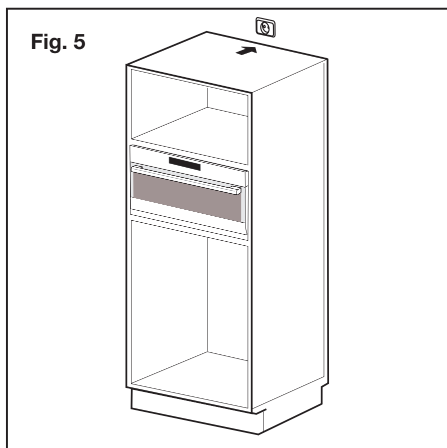

Fig. 5







Fig. 1 Skyv kombidampovnen delvis inn i kabinettet. Før forbindelseskabelen til strømkilden.

Fig. 2 Skyv kombidampovnen helt inn i kabinettet.

Fig. 3 Høydejustering av kombidampovnen i kombinasjon med andre apparater!

Toppen av kombidampovnen må være på høyde med de andre apparatene.

Fig. 3,1 Hvis bunnlisten ikke er på linje med de andre apparatene, kan du justere den. Ved å fjerne listen vises de justerbare blokkene med 2 skruer hver.

Fig. 3,2 I den høyeste posisjonen til de justerbare blokkene er alle de 4 skruene plassert i de indre hullene.

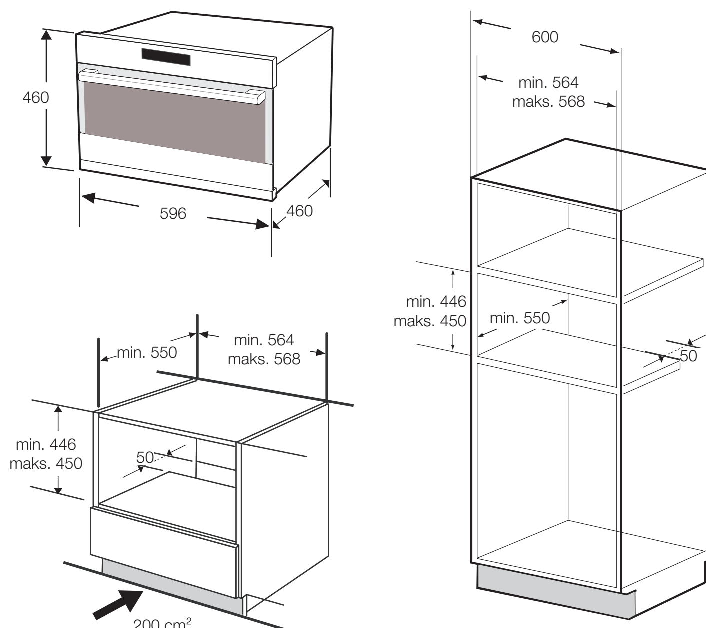
Fig. 3,3 Flytt den første skruen til det ytre hullet.

Fig. 3,4 Etter det flytter du den andre skruen til det ytre hullet og dytter den justerbare blokken nedover.

Fig. 3,5 Etter at venstre og høyre justerbare blokk er i riktig høyde kan du skyve på bunnlisten igjen.

Fig. 4 Fest kombidampovnen ved å bruke de fire skruene (4 x 16 mm) som følger med.

Fig. 5 Koble til strømmen. Kontroller at apparatet fungerer som det skal.









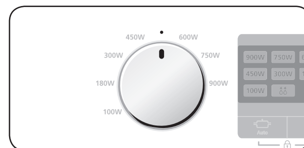
før du begynner

STILLE KLOKKEN

Når du kobler til strømmen for første gang, må du bruke produktet etter at du har stilt inn tiden. Når strømmen er tilkoblet, vises ":0", "88:88" eller "12:00" automatisk på skjermen. Still inn riktig tid.

Stille klokken (eksempel 15:15)

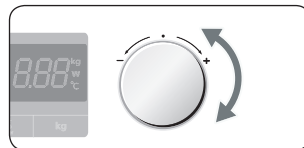
1. Vri **STRØMKNAPPEN** til posisjonen "AV".



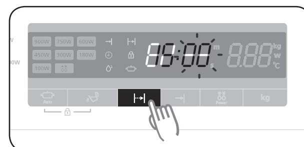
2. Trykk på knappen **TILBEREDINGSTID**. "12" begynner å blinke.



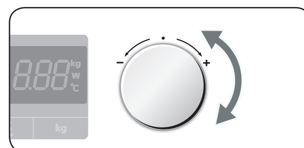
3. Vri på **VALGKNAPPEN** for å stille inn timen.



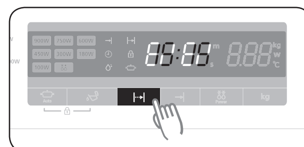
4. Trykk på knappen **STEKETID** på nytt. "00" begynner å blinke.



5. Vri på **VALGKNAPPEN** for å stille inn minuttene.



6. Trykk på knappen **STEKETID** på nytt. Klokken stiller seg selv innen 5 sekunder.



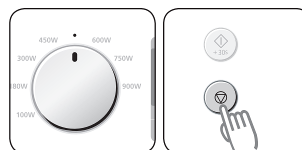






Når du har flere apparater med en innebygd klokke, kan du velge å skjule klokken.

Vri **STRØMKNAPPEN** til posisjonen "**AV**" og trykk og hold knappen **STOPP** inne i tre sekunder.
Klokkeslettet forsvinner.
Trykk og hold knappen **STOPP** inne i tre sekunder på nytt for å vise klokkeslettet på skjermen igjen.



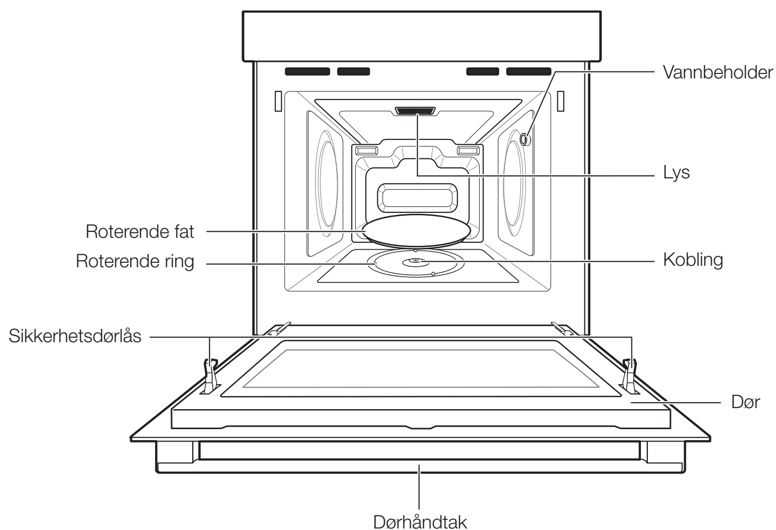


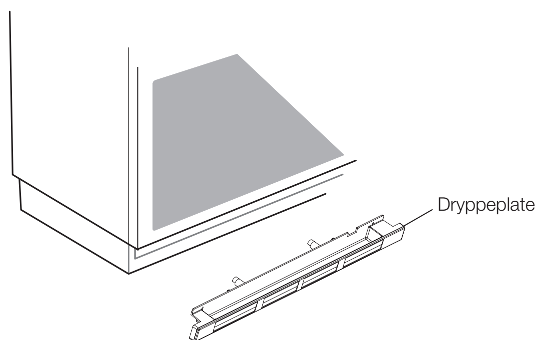




ovnfunksjoner

MIKROBØLGEOVNSFUNKSJONER





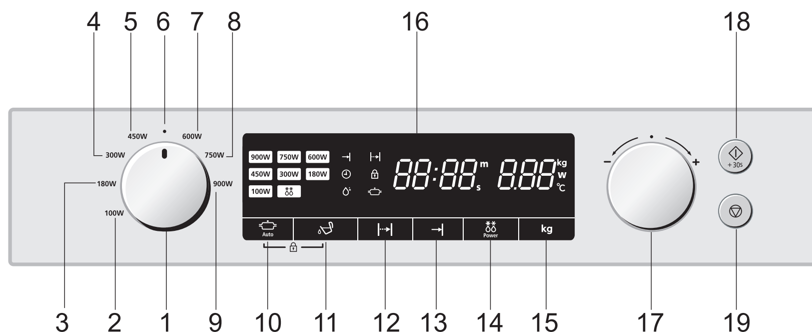






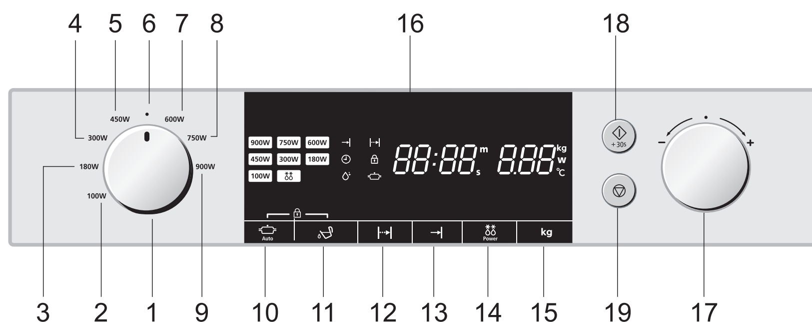
KONTROLLPANEL

<FW313T>



1. STRØMKNAPP
2. MIKROBØLGEEFFEKT - 100 W
3. MIKROBØLGEEFFEKT - 180 W
4. MIKROBØLGEEFFEKT - 300 W
5. MIKROBØLGEEFFEKT - 450 W
6. AV
7. MIKROBØLGEEFFEKT - 600 W
8. MIKROBØLGEEFFEKT - 750 W
9. MIKROBØLGEEFFEKT - 900 W
10. AUTOMATISK MENYMODUS
11. DAMPRENGJØRING
12. STEKETID
13. STARTTID
14. MODUS FOR AUTOMATISK TINING
15. VEKT
16. SKJERM
17. VALGKNAPP
18. START/+30 SEK
19. STOPP/AVBRYT

<FW113T>





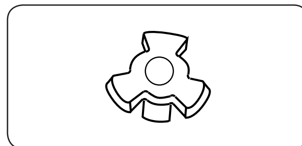




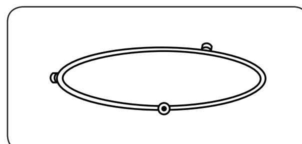
TILBEHØR

Følgende tilbehør leveres sammen med mikrobølgeovnen:

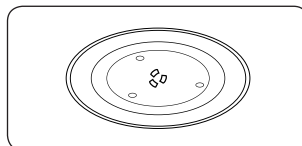
1. Kobling, skal plasseres riktig over motorakselen i bunnen av ovnen.
(Koblingen roterer fatet.)



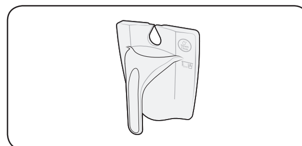
2. Roterende ring, skal plasseres midt i ovnen.
(Den roterende ringen støtter det roterende fatet.)



3. Roterende fat, skal plasseres på den roterende ringen slik at midten passer i koblingen.
(Det roterende fatet er stedet der maten blir tilberedt. Det kan enkelt tas ut og rengjøres.)



4. Ren vannbeholder, skal plasseres på høyre side av ovnen.
(Vannbeholderen kan brukes til rengjøring. Se "Damprengjøring" på side 42-43.)



 Ikke bruk mikrobølgeovnen uten den roterende ringen og fatet.



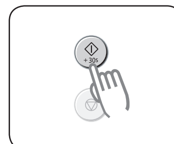


bruk av ovnen

HURTIGVEILEDNING

Hvis du vil steke/varme opp maten raskt, kan du plassere maten i mikrobølgeovnen og øyeblikkelig starte prosessen ved å trykke på bare en knapp. Du trenger ikke å velge et effektnivå og du trenger ikke å stille inn tilberedingstiden.

1. Trykk på **START**-knappen en gang. Mikrobølgeovnen starter i 30 sekunder på høyeste effektnivå (900 W).

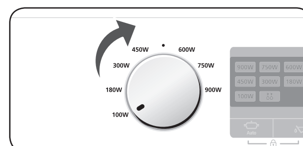


2. Hvis du trykker på **START**-knappen to ganger, starter mikrobølgeovnen i 60 sekunder. Hvis du trykker på **START**-knappen tre ganger, starter mikrobølgeovnen i 90 sekunder osv.

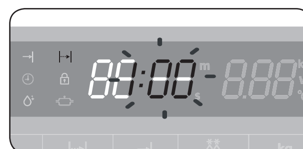
STANDARDINNSTILLINGER

Når standard tilberedingstid blinker (etter at du har valgt et effektnivå med **STRØMKNAPPEN**), kan du endre tiden ved å vri på **VALGKNAPPEN**.

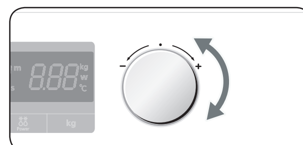
1. Vri på **STRØMKNAPPEN** for å velge ønsket mikrobølgeeffektnivå.



2. Standardtimeren begynner å blinke.



3. Mens standardtiden blinker: vri på **VALGKNAPPEN** for å stille inn ønsket tid.



Hvis blinkingen har stoppet, kan du endre innstillingene ved å følge trinnene som beskrives senere i denne håndboken.



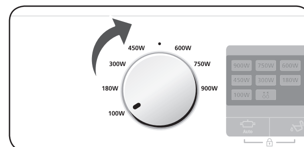
Mer/Mindre-funksjon: Under steking kan du justere den forhåndsinnstilte tilberedingstiden ved å trykke på **TILBEREDINGSTID**-knappen (tiden begynner å blinke) og vri på **VALGKNAPPEN** for bedre steking.



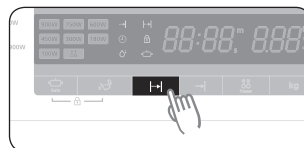


STILLE INN TILBEREDINGSTIDEN

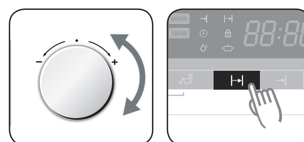
1. Vri på **STRØMKNAPPEN** for å velge ønsket mikrobølgeeffektnivå. Se side 26 for en oversikt over effektnivåene.



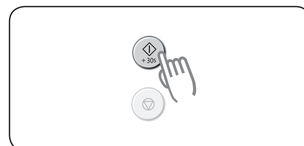
2. Trykk på knappen **TILBEREDINGSTID**.



3. Vri på **VALGKNAPPEN** for å stille inn ønsket **TILBEREDINGSTID**.
- Trykk på **TILBEREDINGSTID**-knappen for å avslutte innstillingen av tilberedingstiden.
- Etter 5 sekunder avsluttes innstillingen av tilberedingstiden automatisk hvis du ikke har trykket på **Tilberedingstid**-knappen.



4. Trykk på **START**-knappen, og mikrobølgeovnen starter øyeblikkelig.



5. Når den angitte tiden har gått, hører du et signal fire ganger og på displayet ser du "END" (Avslutt) blinke fire ganger. Deretter slår mikrobølgeovnen seg av.




ADVARSEL

- Mikrobølgevarming av væske (som vann) kan føre til forsinket overkoking. Dette betyr at væsken begynner å koke uten at du ser noen bevegelser. Når væsken tas ut av ovnen, kan den begynne å koke raskt og sprute ut av koppen og føre til skader. Muligheten for overkoking kan fjernes ved å plassere en skje i plast eller glass i væsken før du tilbereder den i mikrobølgeovnen.
- Vær forsiktig med babymat og krukker:
- Redskaper kan være varme etter bruk i mikrobølgeovnen!


FORSIKTIG

- Innholdet i tåteflasker og glass med babymat må røres eller ristes etter oppvarming.
- Kontroller temperaturen i innholdet nøye før det drikkes eller spises for å unngå at noen brenner seg.

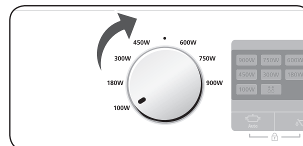




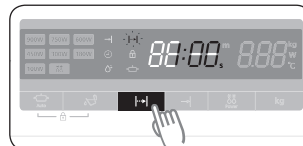
STILLE INN FORSINKET START

Eksempel : gjeldende tid er 12:00, tilberedingstiden er 5 minutter og du ønsker å starte stekingen klokken 16:00.

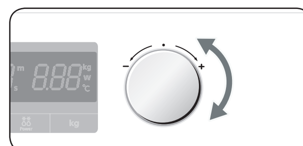
1. Vri på **STRØMKNAPPEN** for å velge ønsket mikrobølgeeffektnivå.



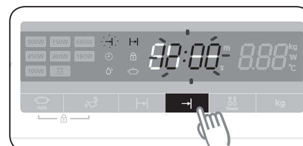
2. Trykk på **TILBEREDINGSTID**-knappen for å stille inn ønsket tilberedingstid.
   Tiden blinker.



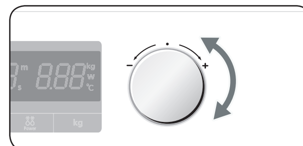
3. Vri på **VALGKNAPPEN** og angi ønsket tilberedingstid (5:00).



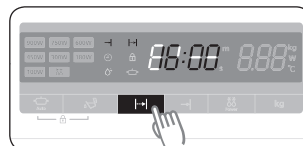
4. Trykk på **STARTTID**-knappen.
   Gjeldende klokkeslett vises.



5. Vri på **VALGKNAPPEN** for å stille inn ønsket starttid (16:00).
   Starttiden vises.



6. Trykk på **STARTTID**-knappen.
   Mikrobølgeovnen starter automatisk etter fire timer





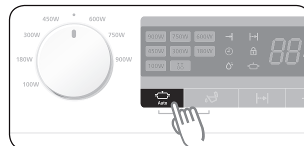


BRUKE AUTOMENYMODUSEN

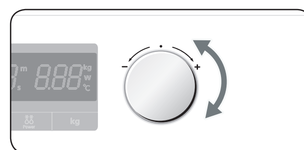
Med automenymodusen kan du velge fra ti forhåndsprogrammerte innstillinger for å enkelt koke, steke eller bake dine favorittretter. Tilberedingstiden og effektnivået stilles automatisk inn. Bare velg en av de tolv innstillingene og angi vekten for å begynne tilberedingen.

Stille inn automenymodus

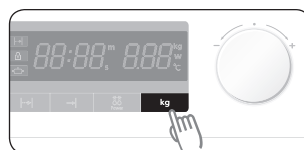
1.Trykk på **AUTO**-knappen.



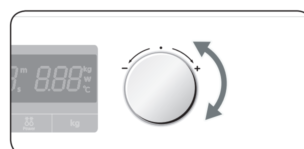
2. Vri på **VALGKNAPPEN** for å velge ønsket automenyinnstilling. Se i tabellen på side 21-22 for en beskrivelse av de 10 automenyinnstillingene.



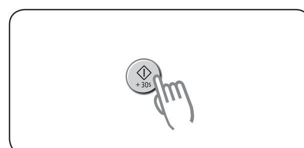
3. Trykk på **VEKT**-knappen for å endre vekten eller:



4. Vri på **VALGKNAPPEN** for å velge ønsket vekt.



5. Trykk på **START**-knappen.



Viktig

- Noen av automenyene er sammenhengende. Andre krever at maten må snus. Ovnen piper for å varsle deg om dette.
- Ovnstemperaturen som er angitt under bruken av automenyen, vises.
- Temperaturer og tider kan ikke endres under tilbereding.







Veiledning til automenyinnstillinger

Følgende tabell presenterer 10 autoprogrammer for oppvarming og tilbereding. Program r-1 til r-6 er for oppvarming. Program c-1 til c-4 er for tilbereding. Den inneholder mengde, hviletid etter tilbereding og passende anbefalinger. Disse programmene brukes med mikrobølgeenergi. Tilberedningstider og effektnivåer er forhåndsprogrammert for din skyld. Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

Kode	Mat	Porsjons-størrelse (kg)	Hviletid (min.)	Anbefalinger
Autooppvarming				
r-1	Drikke Kaffe, melk, te, vann (rom-temperatur)	0,25 (1 krus) 0,5 (2 krus)	1-2	Hell væsken i keramiske krus, og varm opp uten tildekning. Plasser et krus i midten, plasser 2 krus rett overfor hverandre i området på den roterende ringen på fatet. La de stå i mikrobølgeovnen. Rør i drikkene før og etter hviletiden. Vær forsiktig når du tar koppene ut (se sikkerhetsinstruksjonene for væske).
r-2	Porsjonsmåltid (kaldt)	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Plasser maten på en steingodstallerken og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Sett tallerkenen midt på det roterende fatet. Dette programmet passer for måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta).
r-3	Suppe/saus (kald)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Hell over i en dyp keramisk tallerken eller bolle og dekk med plastlokk under oppvarming. Sett suppen midt på det roterende fatet. Rør forsiktig før og etter hviletiden.
r-4	Gryterett (kald)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Hell over i en dyp keramisk tallerken eller bolle og dekk med plastlokk under oppvarming. Sett suppen midt på det roterende fatet. Rør forsiktig før og etter hviletiden.
r-5	Frossent ferdigmåltid (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Perforer folien på det frosne ferdigmåltidet. Sett ferdigmåltidet midt på det roterende fatet. Dette programmet passer for måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta).





Kode	Mat	Porsjons-størrelse (kg)	Hviletid (min.)	Anbefalinger
r-6	Popkorn	0,1-0,15	-	Bruk popkorn som er spesielt beregnet på tilbereding i mikrobølgeovn. Følg instruksjonene til matprodusenten og plasser posen midt på det roterende fatet. I løpet av dette programmet vil popkornet poppe og posen vil øke i volum. Vær forsiktig når du tar ut og åpner den varme posen.
Automatisk tilberedning				
c-1	Friske grønnsaker	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Vei grønnsakene etter at du har vasket dem, renset dem og kuttet dem i like store biter. Putt dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 45 ml vann (3 spiseskjeer). Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilbereding.
c-2	Skrellede poteter	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Vei potetene etter at du har skrelt, vasket og kuttet dem i like store biter. Putt dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 45-60 ml (3-4 spiseskjeer) vann. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning.
c-3	Hvit ris	0,25 0,35	5-10	Vei lettkokt hvit ris og tilsett dobbel mengde kaldt vann. For eksempel: når du tilbereder 0,25 kg ris, tilsetter du ½ liter kaldt vann. Bruk en ildfast glassbolle med lokk. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning.
c-4	Frosne grønnsaker (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	2-3	Legg frosne grønnsaker, som brokkoli, gulrotbiter, blomkålbiter og erter i en glassbolle med lokk. Tilsett 1-2 spiseskjeer vann. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilbereding.


Viktig : De fleste innstillingene for automenymodus bruker mikrobølgeenergi til å varme opp mat. Derfor må du overholde retningslinjer for kjøkkenutstyr og andre forholdsregler for mikrobølgesikkerhet når du bruker denne modusen.







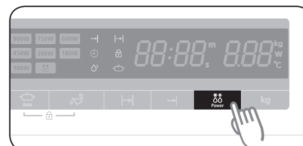
BRUKE MODUS FOR AUTOMATISK TINING

Stille inn modus for automatisk tining

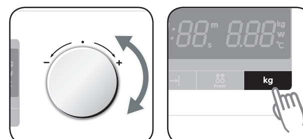
Velg blant fem forhåndsprogrammerte mikrobølgeinnstillinger for tining. Tiningstiden og effektnivået stilles automatisk inn. Bare velg innstillingen og vekten for å starte tiningen.

Åpne døren. Plasser den frosne maten midt på glassfatet. Lukk døren.

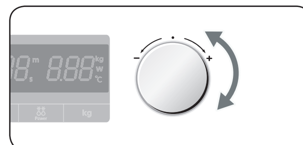
1. Trykk på **Tine**-knappen.



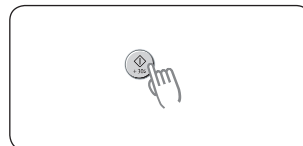
2. Vri på **VALGKNAPPEN** for å velge ønsket tineelement. Trykk på **VEKT/MIKROBØLGEEFFEKT** for å angi ønsket tineelement. (Se tabellen på side 24 for en beskrivelse av de 5 automatiske tineinnstillingene.)



3. Velg matens vekt ved å vri på **VALGKNAPPEN**.



4. Trykk på **START**-knappen for å begynne tilberedingen.



Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med ”End” (Avslutt) fire ganger. Ovnen piper deretter en gang i minuttet i 3 minutter.



Resultat

- Tiningen begynner.
- Ovnen piper når den er halvveis i tineprogrammet, for å minne deg om å snu maten.



Viktig

- Bruk bare beholdere som passer til mikrobølgeovn.
- Du kan også tine mat manuelt. Vil du gjøre dette, velger du mikrobølgefunksjon for tilbereding/oppvarming med effektnivå på 180 W. Se kapitlet som heter “Tilbereding/Oppvarming” på side 30-40 for mer informasjon.







Veiledning til innstillinger for automatisk tining

Følgende tabell viser 5 programmer for automatisk tining, mengder, hviletid og passende anbefalinger. Fjern alle typer emballasje før tining.
Plasser frossent kjøtt, fjærfe, fisk og frukt på en flat glasstallerken eller keramisk tallerken på det roterende fatet.

Kode	Mat	Porsjons-størrelse (kg)	Hviletid (min.)	Anbefalinger
Tining				
d-1	Kjøtt	0,2-2,0	20-120	Skjerm alltid kantene med aluminiumsfolie. Snu kjøttet når ovnen piper. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig.
d-2	Fjærfe	0,2-2,0	20-120	Skjerm alltid kantene med aluminiumsfolie. Snu kjøttet når ovnen piper. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig.
d-3	Fisk	0,2-2,0	20-110	Skjerm alltid tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Snu fjærfeet når ovnen piper. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler.
d-4	Brød/kake	0,1-1,0	10-60	Plasser brød horisontalt i lengderetningen mot døren på litt tørkepapir på det roterende fatet. Snu brødet når ovnen piper. Plasser kaken på et keramisk fat og snu den hvis det er mulig, så snart ovnen piper. (Ovnen fortsetter å gå, men stopper når du åpner døren.) Dette programmet passer for alle typer brød, oppskåret eller helt, og for rundstykker og baguetter. Legg rundtykkene ved siden av hverandre. Dette programmet passer for alle typer gjærbakst, kaker, myke småkaker, ostekake og butterdeig. Det passer ikke for sprø kaker, frukt- og kremkaker eller kaker med sjokoladeglasur.
d-5	Frukt	0,1-0,8	5-30	Spre frukten jevnt utover det keramiske fatet. Dette programmet passer for alle typer frukt.



Viktig : Modusen for automatisk tining bruker mikrobølgeenergi til å varme opp mat. Derfor må du overholde retningslinjer for kjøkkenutstyr og andre forholdsregler for mikrobølgesikkerhet når du bruker denne modusen.





SLIK VIRKER EN MIKROBØLGEOVN

En mikrobølgeovn er et matlagingsapparat som bruker mikrobølger til å varme opp mat. Mikrobølger er elektromagnetiske bølger akkurat som radio- og TV-bølger. En radio omformer disse bølgene til lyd, mens en mikrobølgeovn omformer dem til varme. Varmen oppstår som en følge av at mikrobølgene får vann og fettmolekyler, som alltid er tilstede i mat, til å bevege seg raskt. Molekylene glir raskt forbi hverandre og det oppstår friksjon. Denne friksjonen skaper varme (forsøk å gni hendene raskt mot hverandre). Du kan bruke mikrobølgeovnen til å varme opp og tine.

Kjøkkenutstyr for tilbereding i mikrobølgeovn:

Mikrobølgene må kunne passere gjennom kjøkkenutstyret for at maksimal effekt skal oppnås. Mikrobølgene blir reflektert av metall, for eksempel stål, aluminium og kobber, men passerer gjennom steingods, glass, porselen og plast, samt papir og tre. Mat må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.

Matvarer som er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn:

Mange typer mat er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn, blant annet friske eller fronse grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, suppe, dampet pudding, hermetisk mat og gryteretter kan også tilberedes i mikrobølgeovn.

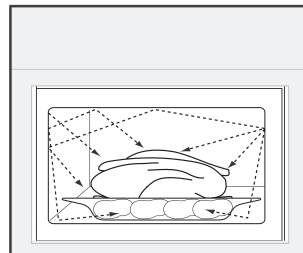
Tildekking under tilberedning

Det er viktig å dekke til maten mens den tilberedes, fordi vannet som fordamper bidrar til at maten blir kokt. Maten kan dekkes til på forskjellige måter: for eksempel med en steingodstallerken, et plastdeksel, eller plastfolie som tåler mikrobølgeovn.

Hviletider

Etter som midten av maten tilberedes ved varmespredning, fortsetter tilberedingen også etter at du har tatt maten ut av mikrobølgeovnen. Hviletider som er spesifisert i oppskrifter og i dette heftet må derfor respekteres for å sørge for jevn tilbereding av maten helt inn til midten.

Tilberedingsprinsipp



1. Mikrobølgene som genereres av magnetronen spres jevnt ved å bruke et røredistribusjonssystem. Slik tilberedes maten jevnt.
2. Mikrobølgene absorberes av maten i en dybde på opptil ca. 2,5 cm. Tilberedingen fortsetter deretter etter som varmen spres i maten.
3. Tilberedingstid varierer med beholderen som brukes og matens egenskaper:
   - Mengde og tetthet
   - Vanninnhold
   - Starttemperatur (nedkjølt eller ikke)



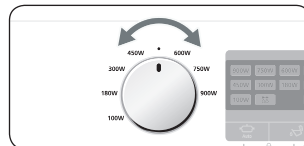


BRUKE MIKROBØLGEMODUS

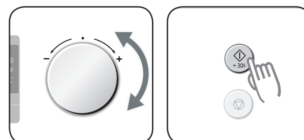
Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Mikrobølgeenergi går gjennom maten, og tiltrekkes og absorberes av vann-, fett- og sukkerinnholdet i maten. Mikrobølgene får molekylene i maten til å bevege seg hurtig. Denne bevegelsen skaper friksjon, og maten tilberedes av varmen som oppstår.

Stille inn mikrobølgemodus

1. Vri **MODUSVELGEREN** til ønsket mikrobølgeeffektnivå. Tid og effektnivå vises på displayet.



2. Vri på **VALGKNAPPEN** for å stille inn ønsket tilberedingstid. Trykk på **START**-knappen for å begynne tilberedingen.



Hvis du vil varme en matrett i kort tid på maksimal effekt (900 W), kan du også ganske enkelt trykke på **START**-knappen en gang for hvert 30. sekund tilberedingstid. Ovnen starter umiddelbart.

Veiledning til mikrobølgeeffektnivåer

EFFEKTNIVÅ	PROSENT (%)	UTGANGSEFFEKT (W)	MERKNAD
HØYT	100	900	Til oppvarming av væske.
HØYT LAVT	83	750	Til oppvarming og tilbereding av mat.
MIDDELS HØYT	67	600	Til oppvarming og tilbereding av mat.
MIDDELS	50	450	Til tilbereding av kjøtt og oppvarming av ømtålig mat.
MIDDELS LAVT	33	300	
TINING	20	180	Til tining og fortsatt tilbereding.
LAVT	11	100	Til tining av ømtålig mat.



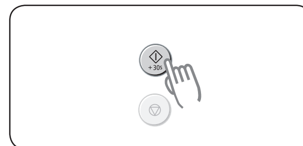


Justere tilberedningstiden

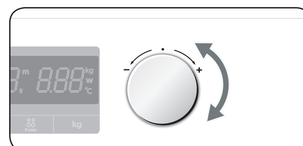
Akkurat som ved tradisjonell tilberedning oppdager du kanskje at du må tilpasse tilberedningstiden litt avhengig av matens egenskaper og din egen smak. Du kan:

- Kontrollere hvordan tilberedningen går når som helst ved ganske enkelt å åpne døren
- Øke eller minske gjenværende tilberedningstid

1. Ønsker du å øke tilberedningstiden for maten, trykker du på **START**-knappen én gang for hvert 30. sekund som du ønsker å legge til. (**Eksempel :** Hvis du vil legge til tre minutter, trykker du på **START**-knappen seks ganger.)



2. Under tilberedningen kan du vri **VALGKNAPPEN** mot høyre eller venstre for å øke eller redusere tilberedningstiden for maten.









Veiledning for mikrobølgeutstyr

Kjøkkenutstyr som brukes til mikrobølgemodus må tillate mikrobølger å passere gjennom seg og inn i maten. Metall som rustfritt stål, aluminium og kobber reflekterer mikrobølger. Derfor må du ikke bruke kjøkkenutstyr som er laget av metalliske materialer. Kjøkkenutstyr som er merket som sikkert i mikrobølgeovn er alltid trygt å bruke. Du finner ytterligere informasjon om passende kjøkkenutstyr i følgende veiledning og du må alltid bruke det keramiske fatet på hyllenivå 1 når du bruker mikrobølgemodus.

Kjøkkenutstyr	Sikkert i mikrobølgeovn	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte områder mot overkoking. Folien kan bøye seg hvis den ligger for nær ovnsveggen eller hvis det brukes for mye folie.
Porselen og keramikk	✓	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen kan vanligvis brukes, hvis de ikke har metalldekor.
Engangstallerkener i polyesterpapp	✓	Noe frossenmat er pakket på slike fat.
Gatekjøkkenemballasje		
• Polystyrenkopper og -beholdere	✓	Kan brukes til å varme opp mat i. Overoppheting kan føre til at polystyren smelter.
• Papirposer eller aviser	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metalldekor	✗	Kan føre til gnister.
Glasstøy		
• Ovnsfaste serveringsfat	✓	Kan brukes hvis de ikke har metalldekor.
• Fat av tynt glass	✓	Kan brukes til å varme opp mat eller drikke i. Skjørt glass kan knuse eller sprekke hvis det varmes opp raskt.
• Glasskrukker	✓	Må fjerne lokket. Passer bare til oppvarming.
Metall		
• Fat	✗	Kan føre til gnister eller brann.
• Klips til fryseposer	✗	





Kjøkkenutstyr	Sikkert i mikrobølgeovn	Kommentarer
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kort tilberedningstid og oppvarming. Også for å absorbere overflødig fuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan føre til gnister.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer. Ikke bruk melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten. Må ikke berøre maten. Vær forsiktig når du fjerner folien. Det kan komme ut varm damp.
• Fryseposer	✓✗	Bare hvis den tåler koking eller er ovnssikker. Må ikke være lufttett. Perforer med en gaffel, om nødvendig.
Vokset eller fettsikkert papir	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten og hindre sprut.



Det kan oppstå gnister i mikrobølgeovnen.

✓ : Anbefales
✓✗: Vær forsiktig
✗ : Usikkert







Tilberedingsveiledning for mikrobølgeovn

Mikrobølger

Mikrobølgene går gjennom maten, og absorberes av vann, fett og sukker i maten.
Mikrobølgene får molekylene i maten til å bevege seg hurtig. Denne bevegelsen skaper friksjon, og maten tilberedes av varmen som oppstår.

Tilbereding

Kjøkkenutstyr for tilbereding i mikrobølgeovn:

Mikrobølgene må kunne passere gjennom kjøkkenutstyret for at maksimal effekt skal oppnås. Mikrobølgene blir reflektert av metall, for eksempel stål, aluminium og kobber, men passerer gjennom steingods, glass, porselen og plast, samt papir og tre. Mat må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.
Sett alltid inn det roterende glassfatet når du bruker mikrobølgemodus. Plasser tallerkener og mat på fatet.

Matvarer som er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn:

Mange typer mat er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn, blant annet friske eller fronse grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, suppe, dampet pudding, hermetisk mat og gryteretter kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Generelt kan man si at tilberedning i mikrobølgeovn er ideelt for alle matvarer som vanligvis tilberedes på en kokeplate. For eksempel smelting av smør eller sjokolade (se kapitlet med tips, teknikker og hint på slutten av veiledningen).

Tildekking under tilberedning

Det er viktig å dekke til maten mens den tilberedes, fordi vannet som fordamper bidrar til at maten blir kokt. Maten kan dekkes til på forskjellige måter: for eksempel med en steingodstallerken, et plastdeksel, eller plastfolie som tåler mikrobølgeovn.

Hviletider

Når tilberedningen er ferdig er det viktig å la maten hvile slik at temperaturen i maten jevner seg ut.





Tilberedingsveiledning for frosne grønnsaker

Bruk en passende ildfast glassbolle med lokk og plasser den på det roterende fatet.
Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i tabellen. Fortsett tilberedingen til du er fornøyd.
Rør om to ganger under tilbereding, og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til maten i hviletiden.

Mat	Porsjon (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Spinat	150	600	5-7	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Brokkoli	300	600	8-10	2-3	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.
Erter	300	600	7-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønne bønner	300	600	7½-9½	2-3	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (gulrøtter/erter/ mais)	300	600	7-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (kinesisk)	300	600	7½-9½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.

Tilberedningsveiledning for friske grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Bruk 30-45 ml kaldt vann (2-3 spiseskjeer) for hver 250 g hvis ikke annet er anbefalt - se tabell. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i tabellen. Fortsett tilberedingen til du er fornøyd. Rør om av og til under og etter tilberedning. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning.
Dekk til, og la maten hvile i 3 minutter.



Hint : Skjær de friske grønnsakene i omtrent like store biter. Jo mindre bitene er, jo raskere blir de gjennomkokt.







Alle friske grønnsaker tilberedes med full mikrobølgeeffekt (900 W).

Mat	Porsjon (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Brokkoli	250 500	3-4 6½-7½	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten.
Rosenkål	250	5-6	3	Bruk 60-75 ml (5-6 spiseskjeer) vann.
Gulrøtter	250	4-5	3	Skjær gulrøttene i omtrent like store biter.
Blomkål	250 500	4-5 7-8	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stilker i to. Legg stilkene inn mot midten.
Squash	250	3-4	3	Squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre.
Aubergine	250	3-4	3	Skjær auberginen i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitronsaft over.
Purreløk	250	3-4	3	Skjær purreløk i tykke biter.
Sopp	125 250	1-2 2-3	3	Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer.
Løk	250	4-5	3	Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann.
Paprika	250	4-5	3	Skjær paprika i små skiver.
Poteter	250 500	4-5 7-8	3	Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter.
Turnips/kålrot	250	5-6	3	Skjær turnips/kålrot i små biter.





Tilberedingsveiledning for ris og pasta

Ris Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn, og lokk - risen dobler sitt volum når den kokes. Plasser på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Når tilberedningen er ferdig, rører du før du lar maten hvile, og legger til salt, urter eller smør. Merknad: det kan være at risen ikke har absorbert alt vannet når den er ferdig kokt.

Pasta Bruk en stor ildfast glassbolle. Hell kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk. Rør om av og til under og etter tilbereding. Dekk til mens du lar maten hvile, og hell av vannet etterpå.

Mat	Porsjon (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Hvit ris (halvkokt)	250 375	900	16-17 18-19	5	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann
Brun ris (halvkokt)	250 375	900	21-22 23-24	5	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann
Blandet ris (ris + villris)	250	900	16-18	5	Bruk 500 ml kaldt vann.
Blandet korn (ris + korn)	250	900	18-19	5	Bruk 400 ml kaldt vann.
Pasta	250	900	10-12	5	Bruk 1 000 ml kaldt vann.





Gjenoppvarming

Mikrobølgeovnen kan varme opp mat på en brøkdel av tiden en vanlig kokeplate bruker. Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning. Tidene i tabellen tar utgangspunkt i væske som holder romtemperatur, +18 til +20 °C, eller avkjølte matvarer med en temperatur på +5 til +7 °C.

Arrangere og dekke til

Unngå å varme opp store matvarer som for eksempel store kjøttstykker. Slike matvarer blir ofte overstekt og uttørket før de er gjennomvarme. Oppvarming fungerer best med mindre stykker.

Effektnivåer og omrøring

Enkelte matvarer kan varmes opp med 900 W, mens andre matvarer bør varmes opp med 750 W, 600 W, 450 W eller til og med 300 W. Generelt er det bedre å varme opp mat med lave effektnivåer hvis maten er ømtålig, hvis det er store mengder mat, eller hvis maten blir fort oppvarmet (for eksempel små paier).
Du får best resultat ved å røre godt og snu maten mens den varmes opp. Rør om igjen før servering, hvis det er mulig.
Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Rør om før, under og etter oppvarming for å unngå at væsken koker over og forårsaker fare for skålding. La væsken stå i mikrobølgeovnen i hviletiden. Vi anbefaler at du setter en plastskje eller glasspinne i væsken. Unngå å varme maten for mye.
Det er bedre å undervurdere tilberedningstiden og heller varme maten mer etterpå om nødvendig.

Oppvarmings- og hviletider

Det kan være nyttig å notere tilberedningstiden første gang du varmer opp mat - for fremtidig referanse.
Kontroller alltid at den oppvarmede maten er gjennomvarm.
La maten hvile noen minutter etter oppvarming, slik at temperaturene jevnes ut.
Anbefalt hviletid er 2-4 minutter, hvis ikke annet er anbefalt i tabellen.
Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Se også kapitlet med sikkerhetstiltak.





Gjenoppvarming av væske

La alltid væsken hvile minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen jevner seg ut. Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. For å forhindre forsinket koking og mulig forbrenning bør du sette en plastskje eller glasspinne i drikken og røre før, under og etter oppvarming.

Gjenoppvarming av babymat

Babymat Tøm maten i en dyp keramisk skål. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming! La maten stå i 2-3 minutter før den serveres. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40 °C.

Babymelk Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten tildekking. Du må aldri varme tåteflasken med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet. Rist godt før hviletiden, og igjen før servering! Kontroller alltid temperaturen på babymat eller melk før du gir det til babyen. Anbefalt serveringstemperatur er omtrent 37 °C.

Merknad Babymat må kontrolleres nøye før den serveres, for å unngå forbrenning. Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.







Oppvarming av væske og matvarer

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.
Alle frosne matvarer bør tines opp på effektnivået for tining (180 W). Bruk det keramiske fatet, hyllenivå 1.

Mat	Porsjon	Effekt (W)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Drikke (kaffe, te og vann)	250 ml (1 krus) 500 ml (2 krus)	900	1½-2 3-3½	1-2	Helll i krus og varm opp utildekket: 1 kopp i midten, 2 kopper på sidene. La stå i mikrobølgeovnen i hviletiden og rør godt om.
Suppe (kald)	250 g 450 g	900	2½-3½ 3½-4½	2-3	Hell opp i en dyp stengodstallerken eller en dyp stengodsbolle. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.
Gryterett (kald)	450 g	600	5½-6½	2-3	Hell gryteretten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.
Pasta med saus (kald)	350 g	750	4-5	3	Hell pasta (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flat steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Rør om før du serverer.
Fylt pasta med saus (kald)	350 g	750	4½-5½	3	Hell fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.
Porsjonsmåltid (kaldt)	350 g	600	4½-5½	3	Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn.





Oppvarming av babymat og melk

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjon	Effekt (W)	Tid	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Babymat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600	30 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
Babygrøt (korn + melk + frukt)	190 g	600	20 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
Babymelk	100 ml 200 ml	300	20-30 sek. 50-60 sek.	2-3	Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den roterende tallerkenen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.





Tining

- Mikrobølgeovner er svært velegnet for tining av frossen mat. Mikrobølgeovner tiner frossen mat skånsomt og hurtig. Dette kan være nyttig hvis det for eksempel dukker opp uventede gjester.
- Frossent fjærfe må være gjennomtint før tilberedning. Fjern eventuelle metalltråder og fjern innpakningen slik at væsken kan renne av.
- Legg de frosne matvaren på en tallerken uten lokk. Snu halvveis rundt, hell av eventuell væske, og fjern innvoller så raskt som mulig.
- Kontroller med jevne mellomrom at matvarene ikke er varme å ta på. Hvis små eller tynne deler av de frosne matvarene begynner å bli varme, kan de skjermes ved å pakke dem inn i svært små biter av aluminium under tining.
- Hvis fjærfe blir varm utvendig stopper du tiningen og venter 20 minutter før du fortsetter.
- La fisk, kjøtt og fjærfe hvile slik at de blir helt gjennomtint. Hviletid for gjennomtining avhenger av hvor store mengder som skal tines opp.



Hint

- Du må alltid tine store, kompakte deler før du bruker tineprogrammet. Maten tines gradvis og jevnt, og du vil ikke risikere at utsiden tørker mens midten fremdeles er frossen.
- For å gjøre tineprosessen raskere anbefales det at du deler opp maten i mindre biter etter en stund.
- For store biter kjøtt og kompakt mat bør du ta noen pauser i tineprosessen.
- Når du tiner ujevnt formet mat, kan du dekke til de tynne delene med aluminiumsfolie halvveis i tinetiden.
- Når du fryser matvarer kan du allerede tillate at de tines enkelt i mikrobølgeovnen ved å ikke bruke aluminiumsfolie eller fat og ved å fryse flatere deler.





Bruk tabellen under som en veiledning ved tining av frosne matvarer med en temperatur på -18 til -20 °C.
Alle frosne matvarer bør tines opp på effektnivået for tining (180 W).

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Kjøtt				
Kjøttdeig	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Plasser maten på en keramisk tallerken eller glasstallerken på det roterende fatet. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie.
Svinestek	250 g	7-8		Vend når halve tinetiden er gått!
Fjærfe				
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	12-14	15-60	Legg først kyllingstykkene med skinnet ned, hel kylling med brystet ned på en keramisk tallerken eller glasstallerken på det roterende fatet. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!
Hel kylling	1 200 g	28-32		
Fisk				
Fiskefilét	200 g	6-7	10-25	Plasser frossen fisk i midten av en keramisk tallerken eller glasstallerken på det roterende fatet.
Hel fisk	400 g	11-13		Legg de tynneste delene under tykkere deler. Skjerm tynne kanter av fileter og halestykker på hele fisk med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!
Frukt				
Bær	300 g	6-7	5-10	Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (hvert på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir på den keramiske tallerkenen.
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		Vend når halve tinetiden er gått!
Hvete/rugbrød	500 g	7-9		





Raskt og enkelt

Smelte smør

Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken.
Dekk til med plastlokk.
Varm opp i 30-40 sekunder på 900 W, til smøret har smeltet.

Smelte sjokolade

Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasstallerken.
Varm opp i 3-5 minutter på 450 W, til sjokoladen har smeltet.
Rør om en eller to ganger mens den smelter. Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

Smelte krystallisert honning

Legg 20 g krystallisert honning i en liten dyp glasstallerken.
Varm opp i 20-30 sekunder på 300 W, til honningen har smeltet.

Smelte gelatine

Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter.
La vannet renne av platene og legg dem i en liten glassbolle som tåler mikrobølgeovn.
Varm opp i ett minutt på 300 W.
Rør om etter at de har smeltet.

Glaser (til kaker)

Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann.
Varm opp i en glassbolle for mikrobølgeovn uten lokk i 3½ til 4½ minutt på 900 W til glasuren er gjennomsiktig.
Rør om to ganger under oppvarming.

Koke syltetøy

Legg 600 g frukt (f.eks. bær) i en passende ildfast glassbolle med lokk.
Tilsett 300 g sukker og rør godt.
Kok med lokk i 10-12 minutter på 900 W.
Rør om flere ganger under tilbereding.
Hell rett over på små syltetøyglass med skrulokk.
Sett opp ned i 5 minutter.

Lage pudding

Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instruksjoner, og rør godt.
Bruk en passende ildfast glassbolle med lokk.
Kok med lokk i 6½ til 7½ minutt på 900 W.
Rør om flere ganger under tilbereding.

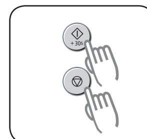




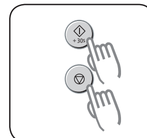
SLÅ AV PIPESIGNALET

Ovnen piper mot slutten av tilberedingstiden og “End” (Avslutt) blinker 4 ganger på displayet.

1. For å slå av pipesignalet trykker du på **STOPP** og **START** samtidig og holder dem inne i ett sekund. Displayet viser ‘OFF’ (AV).




2. For å slå på pipesignalet igjen trykker du på **STOPP** og **START** samtidig igjen og holder dem inne i ett sekund. Displayet viser ‘ON’ (PÅ).

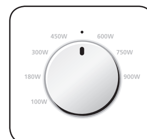
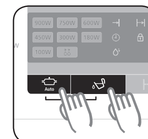



BARNESIKRING

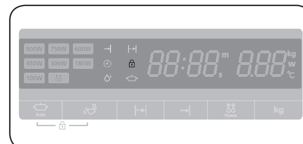
Med ovnens barnesikring kan du låse kontrollpanelet for å beskytte ovnen mot utilsiktet bruk.

Slik låser du ovnen

1. Trykk på **AUTO** og **DAMPRENGJØRING** samtidig og hold dem inne i 3 sekunder.

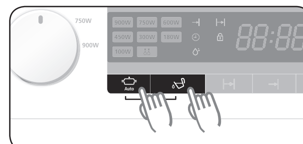



2. Låsesymbolet vises på displayet og angir at alle funksjoner er låst.

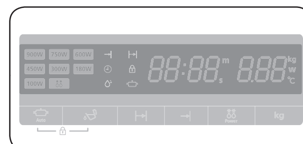


Slik låser du opp ovnen

1. Trykk på **AUTO** og **DAMPRENGJØRING** samtidig og hold dem inne i 3 sekunder.



2. Låsesymbolet forsvinner og angir at funksjonene er låst opp.







rengjøring og vedlikehold

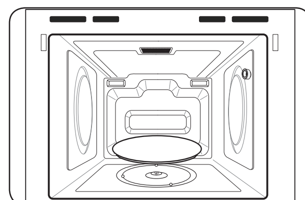
BRUKE DAMPRENGJØRINGSFUNKSJONEN

Dampen som kommer fra vannrengjøringssystemet, vil gjøre overflaten inne i ovnsrommet våt. Etter at du har brukt vannrengjøringsfunksjonen, kan du enkelt rengjøre ovnsrommet.

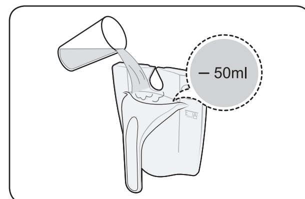
 **Viktig:**

- Du må bare bruke denne funksjonen når mikrobølgeovnen har kjølt seg helt ned til romtemperatur.
- IKKE bruk destillert vann.
- IKKE bruk spyleslange med høyt trykk eller høytrykksspyler for å rengjøre mikrobølgeovnen.

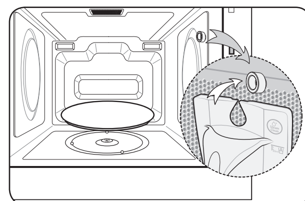
1. Åpne døren.



2. Fyll med vann i tråd med veiledningen (vannivået) utenpå vannskålen. (Linjen er omtrent 50 ml.)



3. Sett inn vannskålen inn i den øverste vannskålholderen på den høyre veggen i ovnsrommet.

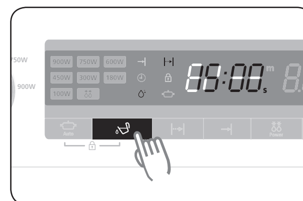


4. Lukk døren.

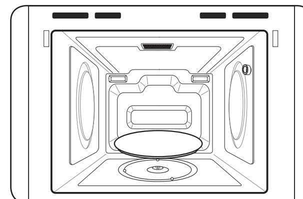




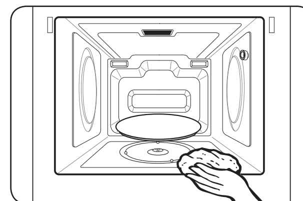
5. Trykk på knappen **Damprengjøring**. Det kan se tåkete ut under damprengjøring. Dette er ikke en feil, men dampen skjermer for lyset inni.



6. Åpne døren.



7. Rengjør ovnsrommet med et tørt kjøkkenhåndkle. Fjern det roterende fatet og tørk under med kjøkkenpapir.




ADVARSEL

- Bare vannskålen kan benyttes i modusen Damprengjøring.
- Når du tilbereder varer som ikke er flytende, fjernes vannskålen siden den vil skade mikrobølgeovnen og forårsake brann i den.





RENGJØRE MIKROBØLGEOVNEN

Rengjør ovnen jevnlig for å hindre at det samler seg fett og matpartikler, spesielt på innsiden og utsiden, døren og dørforseglingene.

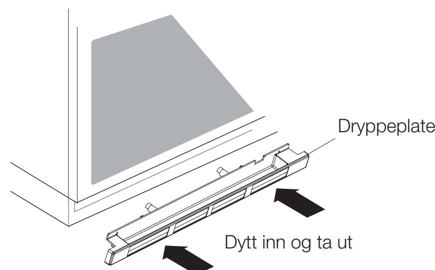
1) Rengjør de ytre overflatene med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk.
2) Fjern søl og flekker på de innvendige overflatene med en såpeklut. Skyll og tørk.
3) For å løsne størknede matpartikler og fjerne lukt plasserer du en kopp med utvannet sitronsaft neders i den tomme ovnen og varmer det i ti minutter ved maksimal effekt.
4) Vask innsiden.

 **Viktig**

- Vær forsiktig så du IKKE søler vann i ventilene.
- Bruk ALDRI slipemidler eller kjemiske løsninger.
- Sørg ALLTID for at dørforseglingene er rene for å hindre at partikler bygger seg opp og for å sørge for at døren kan lukkes skikkelig.

FJERNE DRYPPEPLATEN

Tøm dryppeplaten med jevne mellomrom.
Dytt dryppeplaten inn til du hører et klikk og ta ut platen fra den låste posisjonen.



OPPBEVARE OG REPARERE MIKROBØLGEOVNEN

Reparasjoner skal bare utføres av en kvalifisert servicetekniker.
Hvis ovnen krever service, trekker du ut kontakten og kontakter SAMSUNGs kundeservice.
Når du ringer, er det fint om du har følgende informasjon klar:

- Modellnummeret og serienummeret (som du finner på innsiden av ovnsdøren)
- Garantiopplysninger
- Klar beskrivelse av problemet

Hvis ovnen må lagres midlertidig, plasserer du den på et rent og tørt sted siden støv og fukt kan skade den.







feilsøking

Hvis du har problemer med ovnen, kan du forsøke løsningene som foreslås nedenfor. Det kan spare deg for tiden og bryderiet med en overflødig servicehenvendelse.

Maten blir ikke skikkelig stekt.

- Kontroller at timeren er riktig stilt inn og at START-knappen er trykket inn.
- Lukk døren skikkelig.
- Kontroller at det ikke har gått en sikring eller at strømbryteren er aktivert.

Maten er enten for mye eller for lite stekt.

- Kontroller at riktig steketid ble brukt.
- Kontroller at riktig strømnivå ble brukt.

Det gnistrer og spraker inne i ovnen.

- Kontroller at du bruker riktige kokekar uten metalldekor.
- Kontroller at ingen gafler eller annet metallutstyr har blitt liggende igjen inne i ovnen.
- Hvis du bruker aluminiumsfolie, må du sørge for at den ikke er for nær veggene.

Ovnen skaper forstyrrelser på radio eller fjernsyn.

- Lette forstyrrelser kan oppstå på fjernsyn eller radio ved bruk av ovnen. For å minimere denne effekten bør du prøve å installere ovnen et stykke unna fjernsyn, radioer og antenner.

Elektriske forstyrrelser fører til at skjermen tilbakestilles.

- Koble fra strømledningen og koble den til igjen. Still inn klokken på nytt.

Kondens oppstår inne i ovnen.

- Dette er helt normalt. Bare tørk det bort etterpå.

Viften fortsetter å gå etter at ovnen har blitt slått av.

- Dette er helt normalt. Kjøleviften kan fortsette å gå i opptil tre minutter etter at ovnen har blitt slått av.

Luftstrøm oppdages rundt døren og det ytre dekselet.

- Dette er helt normalt.

Lysreflekser rundt døren og det ytre dekselet.

- Dette er helt normalt.

Damp kommer ut rundt døren eller ventilene.

- Dette er helt normalt.

Det kommer en klikkelyd mens ovnen er i bruk, spesielt i avisingsmodus.

- Dette er helt normalt.







tekniske data

Modell		FW113T, FW313T
Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk		1500 W
Utgangseffekt		100 W / 900 W (IEC-705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P(20)
Kjølemetode		Kjøleviftemotor
Dimensjoner (B x H x D)	Utside	595 x 460 x 460 mm
	Ovnsromnetto	402 x 227 x 390 mm
Volumnetto		36 liter
Vekt	Netto	ca. 25,2 kg
	Frakt	ca. 28,2 kg





merknad










merknad












SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PA
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodenr.: DE68-03737H





FW113T
FW313T

Mikroaaltouuni

käyttöopas

Planet First 100% Recycled Paper

Tämä opas on valmistettu 100 % kierrätyspaperista.

ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsung-tuotteen.
Jos haluat lisää palveluita, rekisteröi tuotteesi osoitteessa:

www.samsung.com/register










oppaan käyttö

Kiitos kun olet hankkinut SAMSUNG-mikroaaltouunin.
Käyttöoppaassa on tärkeitä turvallisuusohjeita ja uuden nopean uunin käyttöön ja huoltoon liittyviä ohjeita.
Ennen kuin käytät mikroaaltouunia, lue tämä opas ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.

turvallisuusohjeet

- Ennen kuin käytät laitetta, lue tämä käyttöopas huolellisesti ja pidä se tallessa laitteen lähellä tulevaa tarvetta varten.
- Käytä tätä laitetta ainoastaan siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu ja noudata tässä käyttöoppaassa annettuja ohjeita. Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein. Tämän oppaan varoitukset ja turvallisuusohjeet eivät kata kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. On omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät tätä laitetta.
- Koska seuraavat käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunisi ominaisuudet saattavat poiketa ohjeessa kuvatuista ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämääsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta www.samsung.com.

Tärkeitä turvallisuusmerkintöjä ja varotoimenpiteitä

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

⚠ VAROITUS	Vaarat tai vaaralliset toimenpiteet, jotka voivat johtaa **vakaviin henkilövahinkoihin tai kuolemaan**.
⚠ VAARA	Vaarat tai vaaralliset toimenpiteet, jotka voivat johtaa **pieniin henkilö- tai omaisuusvahinkoihin**.
⚠ VAARA	Noudata mikroaaltouunia käyttäessäsi näitä turvallisuuteen liittyviä perusohjeita, jotta voisit välttyä tulipaloilta, räjähdyksiltä, sähköiskuilta tai henkilövahingoilta.





	ÄLÄ toimi näin.
	ÄLÄ pura.
	ÄLÄ koske.
	Noudata ohjeita tarkasti.
	Irrota virtajohto pistorasiasta.
	Varmista, että laite on maadoitettu, jotta et saisi sähköiskua.
	Soita huoltoliikkeeseen ja pyydä sieltä apua.
	Huom.
	Tärkeää

VAROITUS Tärkeitä, asennukseen liittyviä varoituksia

Kytke virtajohto sille soveltuvaan pistorasiaan ja käytä pistorasiaa ainoastaan tälle laitteelle. Kytke virtajohto pistorasiaan tiukasti. Älä käytä jatkojohtoa.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta ja jos annat laitteen jakaa pistorasian käyttämällä jatkopistorasiaa tai jatkojohtoa, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.
- Älä käytä muuntajaa. Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Laitteen saa asentaa ainoastaan pätevä asentaja tai huoltoliike.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku, tulipalo, räjähdys, ongelmia laitteen toiminnassa tai henkilövahinko.

Älä asenna tätä laitetta lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden läheisyyteen. Älä asenna tätä laitetta kosteaan, rasvaiseen tai pölyiseen paikkaan tai sellaiseen paikkaan, jossa laite altistuu suoralle auringonvalolle tai vedelle (esim. sadepisaroille). Älä asenna tätä laitetta sellaiseen paikkaan, jossa saattaa esiintyä kaasuvuotoja.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin, asuntovaunuihin tai muihin näiden kaltaisiin kulkuneuvoihin.

Tämä laite tulee maadoittaa asianmukaisesti. Älä maadoita laitetta kaasuputkeen, muoviseen vesiputkeen tai puhelinlinjaan.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku, tulipalo, räjähdys tai ongelmia laitteen toiminnassa.
- Älä milloinkaan kytke laitetta sellaiseen pistorasiaan, jota ei ole maadoitettu oikein ja varmista aina yhteensopivuus paikallisten ja kansallisten koodien kanssa.







 VAARA Asennukseen liittyviä vaaroja

 Laite tulee asentaa siten, että virtajohdon voi kytkeä helposti irti pistorasiasta.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähkövuodosta johtuva sähköisku tai tulipalo.

Asenna laite sellaiselle tasaiselle ja kovalle alustalle, joka kestää laitteen painon.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, laitteessa saattaa esiintyä outoa värinää, ääniä tai käyttöongelmia.

Asenna laite niin, että sen ja seinän väliin jää riittävästi tilaa.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla ylikuumenemisesta johtuva tulipalo.

Jätä uunin yläosan päälle riittävästi tyhjää tilaa.

 VAROITUS Tärkeitä, sähköön liittyviä varoituksia

 Poista virtaliitännöistä ja kytkentäkohdista säännöllisesti, kuivaa liinaa käyttäen kaikki niihin kuulumattomat aineet, esimerkiksi pöly ja vesi.

- Irrota virtajohto pistorasiasta ja puhdista se kuivalla liinalla.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

 Kytke virtajohto pistorasiaan oikeassa asennossa siten, että johto osoittaa lattiaa kohti.

- Jos kytket virtajohdon pistorasiaan siten, että johto osoittaa päinvastaiseen suuntaan, johdon sisällä olevat johtimet saattavat vaurioitua ja seurauksena voi olla sähköisku tai tulipalo.

Kytke virtajohto pistorasiaan tiukasti. Älä käytä vaurioitunutta virtajohtoa tai pistoketta tai löysää pistorasiaa.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Älä vedä virtajohtoa äläkä taivuta sitä liikaa.
Älä väännä tai solmi virtajohtoa.
Älä ripusta johtoa minkään metalliesineen päälle äläkä aseta johdon päälle painavia esineitä tai pidä johtoa esineiden välissä. Älä myöskään työnnä johtoa laitteen takana olevaan tilaan.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Kun irrotat virtajohdon pistorasiasta, älä vedä suoraan johdosta.

- Irrota johto pistorasiasta vetämällä pistokkeesta.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

 Jos laite tai johto vaurioituu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

 VAARA Sähköön liittyviä vaaroja

 Irrota pistoke pistorasiasta ukkosmyrskyjen aikana tai jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

 VAROITUS Tärkeitä, käyttöön liittyviä varoituksia

 Kaasuvuodon (esimerkiksi propaani, nestekaasu tms.) sattuessa tuuleta tilat välittömästi äläkä koske pistokkeeseen. Älä koske laitteeseen äläkä virtajohtoon.

- Älä käytä tuuletinta.
- Kipinä voi aiheuttaa räjähdyksen tai tulipalon.

Varmista, ettei laitteen luukku, lämmitin tai mikään muu osa osu vartaloosi ruoanvalmistuksen aikana tai heti sen jälkeen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla palovamma.





Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei pidä koskea.

Jos siirrät vastuksia, käytä tähän tarkoitukseen sopivia välineitä ja laitteen mukana tulevia suojakäsineitä. Varmista myös, että lämpötila on laskenut riittävästi laitteen käytön jälkeen (odota vähintään 10 minuuttia grilliä tai yhdistelmätilaa käytettyäsi).

Käytä AINA grillikintaita, kun otat ruokaa uunista, jotta et saisi palovammoja.

Seiso käsivarren etäisyydellä uunista sen luukkua avatessa.
Syy: Uunista tuleva kuuma ilma tai höyry saattaa polttaa ihoa.

Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa kiehahtaa mikroaaltouunissa viiveellä räjähtävin seurauksin. Tästä aiheutuva vaara voidaan estää seuraavasti: anna ruoan ja juoman AINA seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ENSIAPUOHJEITA:

- Kasta poltettu alue kylmään veteen ainakin kymmeneksi minuutiksi.
- Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.
- Älä käytä voiteita, öljyjä tai nestemäisiä hoitoaineita.
- Ota yhteyttä lääkäriin

Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Raakoja kananmunia ja kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen.

VAROITUS: Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokapurkit on ravistettava tai niiden sisältöä on hämmennettävä ja niiden lämpötila on tarkastettava ennen käyttöä.

VAROITUS: Anna lapsen käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet ja jos lapsi pystyy käyttämään uunia turvallisesti ja ymmärtää sen väärään käyttöön liittyvät vaarat.

VAROITUS: Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi.

Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

VAROITUS: Osat saattavat kuumeta käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä uunista.

VAROITUS: Sammuta laite, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.

Älä koske pistokkeeseen, kun kätesi ovat kosteat.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku.

Älä sammuta laitetta irrottamalla virtajohtoa silloin, kun laite on toiminnassa.

- Pistokkeen kytkeminen takaisin pistorasiaan saattaa aiheuttaa kipinän ja sähköiskun tai tulipalon.

Pidä kaikki pakkaustarvikkeet täysin poissa lasten ulottuvilta, sillä ne voivat olla vaarallisia lapsille.

- Jos lapsi laittaa pussin päähänsä, hän saattaa tukehtua.







Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku, palovamma tai jokin muu vaurio.

Älä milloinkaan käytä tätä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla tulipalo.

Avaa sinetöidyt pakkaukset (tutti- tai maitopullot jne.) ja tee ennen ruoanlaittoa veitsellä reikä sellaisiin ruoka-aineisiin, joissa on kuori (kananmunat, pähkinät jne.).

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, ruoka-aineen kuori saattaa puhjeta ja aiheuttaa palovamman tai muun vaurion.

Älä koske laitteen sisäpuolelle heti ruoanlaiton jälkeen, sillä laitteen sisäosat ovat kuumat, kun laitetta on lämmitetty pitkään tai käytetty ruoan lämmittämiseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla palovamma.

Älä käytä alumiinifoliota, metalliesineitä (esimerkiksi metalliastioita tai haarukoita) tai astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset.

- Seurauksena saattaa olla kipinöintiä tai tulipalo.

Älä milloinkaan lämmitä muovisia tai paperisia pakkauksia äläkä käytä niitä uunin kanssa.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla tulipalo.

Varmista, ettei uunissa valmistamasi ruoka osu laitteen lämmittimeen.

- Seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä ylikuumenna ruokaa.

- Seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä lämmitä paperiin, lehteen tai sanomalehteen käärittyä ruokaa.

- Seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä käytä tulenarkoja suihkeita tai esineitä äläkä säilytä niitä uunin läheisyydessä.

- Seurauksena saattaa olla tulipalo tai räjähdys.

Älä avaa luukkua, jos uunin ruoanvalmistustilassa oleva ruoka palaa.

- Jos avaat luukun, sisätiloihin pääsee happea ja seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä laita sormiasi, vieraita aineita tai sellaisia metalliesineitä kuin pinnit ja neulat laitteen tulo- ja poistoliitäntöihin, vesisäiliön tulo- ja poistoliitäntöihin tai aukkoihin. Jos johonkin näistä aukoista pääsee niihin kuulumattomia aineita, irrota pistoke pistorasiasta ja ota yhteyttä laitteen toimittajaan tai lähimpään huoltoliikkeeseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai henkilövahinko.

ÄLÄ KOSKAAN täytä astiaa aivan täyteen ja valitse sellainen astia, jonka suu on sen pohjaa leveämpi, jotta neste ei pääse kiehumaan yli. Kapeakaulaiset pullot saattavat myös räjähtää ylikuumetessaan.

ÄLÄ KOSKAAN lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää.

ÄLÄ kosketa lämpövastuksia tai uunin sisäseinämiä, ennen kuin uuni on jäähtynyt.

Älä kasta virtajohtoa veteen tai kytke sitä märkänä ja pidä se myös kaukana kuumista pinnoista.

Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut.

ÄLÄ käytä mikroaaltouunia tyhjänä. Virta sammutetaan automaattisesti turvallisuussyistä. Laitetta voidaan käyttää tavalliseen tapaan sen seistyä yli 30 minuutin ajan. On hyvä pitää uunissa aina lasillinen vettä. Vesi imee mikroaallot itseensä, mikäli uuni käynnistetään vahingossa tyhjänä.







VAROITUS: Jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää suljetuissa säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.

Jos laite altistuu jollekin nesteelle, sammuta virta välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Jos laitteesta tulee outoa ääntä, palaneen hajua tai savua, irrota virtajohto välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Älä yritä itse korjata, purkaa tai muokata laitetta millään tavalla.

- Koska laite käyttää suurjännitettä, tästä voi olla seurauksena sähköisku tai tulipalo.
- Saatat altistua sähkömagneettisille aalloille.
- Jos laitetta täytyy korjata, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

VAROITUS: Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule suorittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa mikroaaltosäteilyltä suojaava kansi on poistettava, sillä tämä on vaarallista.

Jos laitteen sisälle on päässyt jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi vettä, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Jos huomaat savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.



VAARA

Käyttöön liittyviä vaaroja

Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä; ÄLÄ käytä metalliastioita tai astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset, vartaita, haarukoita jne. Poista paperi- ja muovipussien metalliset kierresulkijat.
Syy : Mahdollinen sähkökaari tai kipinöinti saattaa vaurioittaa uunia.

Pidä uunia silmällä kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa siltä varalta, että astia syttyy palamaan.

Pienet ruoka-annokset vaativat lyhyemmän valmistus- tai lämmitysajan.
Normaaliaikoja käytettäessä ne voivat kuumeta liikaa tai palaa.

Uunin käytön aikana saattaa kuulua naksuvia ääniä (etenkin sulatuksen aikana).
Syy : Äänet ovat täysin normaaleja ja johtuvat sähköisistä tehonvaihteluista.

ÄLÄ KOSKAAN anna pienten lasten käyttää mikroaaltouunia tai leikkiä sillä. Älä myöskään jätä heitä käytössä olevan mikroaaltouunin lähelle ilman valvontaa. Lapsia kiinnostavia esineitä ei tule säilyttää tai pitää piilossa välittömästi uunin yläpuolella olevassa paikassa.

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Ole varovainen, sillä ruoka ja juomat saattavat olla hyvin kuumia niiden lämmittämisen jälkeen.

- Varmista, että ruoka on jäähtynyt riittävästi, erityisesti silloin, jos syötät lasta.







Ole varovainen, kun lämmität vettä, juomia tai muita nesteitä.
- Hämmennä sekä valmistuksen aikana että sen jälkeen.
- Vältä liukaspintaisten ja kapeakaulaisten astioiden käyttöä.
- Odota vähintään 30 sekuntia lämmityksen jälkeen, ennen kuin poistat astian.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, astian sisältö saattaa vuotaa yli ja aiheuttaa palovammoja.

Älä ota ruokaa tai astioita käsiisi ruoanvalmistuksen aikana tai välittömästi sen jälkeen.
- Käytä grillikintaita, sillä ruoka ja astiat voivat olla kuumia ja saatat polttaa kätesi.
- Jos vedät keraamisen astian tai monikäyttöisen uunipannun ulos, ruokaa saattaa läikkyä astian yli ja tästä voi aiheutua palovammoja.

Jos laitteen pinta on vaurioitunut, sammuta laite virtakytkimestä.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku.

Varo naarmuttamasta uunin luukun lasia terävillä esineillä.
- Lasi saattaa vaurioitua tai mennä rikki.

Älä seiso laitteen päällä tai laita sen päälle mitään (esimerkiksi pyykkiä, pannumyssyjä, palavia kynttilöitä tai savukkeita, astioita, kemikaaleja, metalliesineitä jne.).
- Kankaat saattavat tarttua luukkuun.
- Seurauksena saattaa olla sähköisku, tulipalo, henkilövahinko tai ongelmia laitteen toiminnassa.

Älä käytä laitetta, kun kätesi ovat kosteat.
- Seurauksena saattaa olla sähköisku.

Älä ruiskuta laitteen pinnalle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.
- Paitsi että tällaiset aineet ovat haitallisia ihmisille, ne voivat myös aiheuttaa sähköiskun, tulipalon tai ongelmia laitteen toiminnassa.

Älä altista laitteen luukkua tai sisätiloja kovalle paineelle tai iskuille.
- Laite saattaa vaurioitua tai sähkövuoto voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Laite saattaa tippua ja aiheuttaa henkilövahinkoja, jos sen luukkuun nojataan.
- Jos luukku vaurioituu, älä käytä laitetta, vaan ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Älä pidä tuotetta minkään herkästi särkyvän esineen, esimerkiksi lasiesineen tai astianpesualtaan päällä.
- Lasi tai astianpesuallas saattaa vaurioitua.

Käytä laitetta vasta sen jälkeen, kun olet sulkenut luukun.
- Jos käytät laitetta silloin, kun sen sisällä on jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi ruoantähteitä, laitteessa voi esiintyä toimintaongelmia.

Kun olet ottanut ruoan ulos uunista, poista sen mahdollinen suojakuori varoen.
- Jos ruoka on kuumaa, siitä saattaa tulla erittäin kuumaa höyryä, kun poistat suojakuoren, ja saatat saada palovamman.

Älä irrota laitteen virtajohtoa vetämällä johdosta, vaan ota kunnon ote pistokkeesta ja vedä se suoraan pois pistorasiasta.
- Jos virtajohto vaurioituu, seurauksena voi olla oikosulku, tulipalo ja/tai sähköisku.

Älä laita kasvojasi tai vartaloasi liian lähelle laitetta ruoanvalmistuksen aikana tai silloin, kun avaat uunin luukkua ruoanvalmistuksen jälkeen.
- Huolehdi, että lapset eivät pääse laitteen lähelle.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, kuumuus voi aiheuttaa palovammoja.

Älä aseta ruokaa tai raskaita esineitä luukun päälle, kun avaat sen.
- Ruoka tai esine voi tipahtaa ja aiheuttaa palovamman tai henkilövahingon.








Älä yritä jäähdyttää uunin luukkua, sen sisäosia tai siinä käytettyjä astioita nopeasti kaatamalla niiden päälle kylmää vettä ruoanvalmistuksen aikana tai heti sen jälkeen.

- Laite saattaa vaurioitua. Höyry tai roiskuva vesi saattaa aiheuttaa palovamman tai henkilövahingon.

Näitä laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

VAROITUS Tärkeitä, puhdistamiseen liittyviä varoituksia


Älä puhdista laitetta suihkuttamalla siihen vettä.
Älä käytä bentseeniä, ohennusaineita tai alkoholia laitteen puhdistamiseen.

- Laitteen väri saattaa muuttua tai laite voi vaurioitua tai aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon.

Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen puhdistamista tai huoltoa ja poista myös ruoantähteet luukusta ja ruoanvalmistustilasta.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Älä puhdista uunin luukun lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoontumiseen.

Älä käytä mikroaaltouunia paperin tai vaatteiden kuivaukseen.

Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.

VAARA Puhdistamiseen liittyviä vaaroja

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

Varo satuttamasta itseäsi, kun puhdistat laitetta (sisältä ja ulkoa).

- Saatat satuttaa itsesi laitteen teräviin reunoihin.

Älä puhdista laitetta höyrypesurilla.

- Tämä voi syövyttää laitteen pintaa.





VAROTOIMENPITEITÄ LIIALLISEN MIKROAALTOSÄTEILYN VÄLTTÄMISEKSI

Oheisten turvaohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

(a) Älä koskaan yritä käyttää mikroaaltouunia luukun ollessa auki. Älä myöskään muuta sen turvalukitusta (oven lukonkieliä) tai työnnä vieraita esineitä turvalukituskoloihin.

(b) Älä milloinkaan laita mitään mikroaaltouunin luukun ja uuniaukon väliin tai anna ruoan ja puhdistusainejäämien kertyä tiivistepinnoille. Huolehdi oven ja oven tiivistepintojen puhtaudesta: pyyhi ne käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen pehmeällä ja kuivalla liinalla.

(c) Älä käytä vaurioitunutta uunia, ennen kuin valmistajan kouluttama ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistunut ammattihenkilö on huoltanut sen. On erityisen tärkeätä, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että seuraavat osat eivät ole vaurioituneet:
- **(1)** Luukku (vääntynyt)
- **(2)** Luukun saranat (rikkinäiset tai löystyneet)
- **(3)** luukun tiivisteet ja tiivistepinnat

(d) Uunin säätö tai huolto tulee jättää valmistajan kouluttaman ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

Tämä tuote on ryhmän 2 luokkaan B kuuluva ISM-laite. Ryhmä 2 käsittää kaikki ISM-laitteistot, jotka tarkoituksellisesti synnyttävät tai käyttävät radiotaajuista energiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa johonkin aineeseen, sekä EDM- ja kaarihitsauslaitteet. Luokan B laitteet soveltuvat käytettäväksi kotitalouslaitteissa ja suoraan matalajänniteverkkoon kytkettävissä laitteissa, jos sähköverkko on tarkoitettu asuinrakennuksissa käytettäväksi.



TUOTTEEN TURVALLINEN HÄVITTÄMINEN (ELEKTRONIIKKA JA SÄHKÖLAITTEET)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.



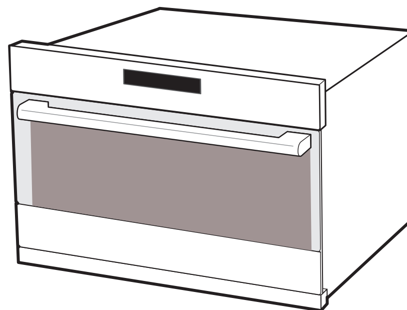


sisältö





mikroaaltouunin asennus



Yleiset tiedot

Tekniset tiedot

Virtalähde:	230 V – AC (verkkovirta), 50 Hz
Tehonkulutus:	1500 W
Mitat (L x K x S):	596 x 460 x 460 mm

Tämä laite noudattaa EU-määräyksiä

Pakkauksen ja laitteen hävittäminen
Pakkausmateriaalin voi kierrättää.
Pakkausmateriaaleihin voi sisältyä seuraavia aineita:
– pahvi
– polyetyleenikalvo (PE)
– freoniton polystyreeni (PS, jäykkä vaahtomuovi).

Hävitä nämä materiaalit ympäristöystävällisesti paikallisten määräysten mukaisesti.

Saat paikallisilta viranomaisilta ja jätehuollosta lisätietoja vanhojen kodinkoneiden hävittämisestä asianmukaisesti.

Turvallisuus
Laitteen saa kytkeä vain ammattitaitoinen asentaja.

Yhdistelmähöyryuunia EI ole tarkoitettu ravintolakeittiökäyttöön. Se on tarkoitettu ainoastaan ruoanvalmistukseen kotikeittiöissä.

Laite on kuuma käytön aikana ja sen jälkeen. Toimi varovasti lasten läsnä ollessa.

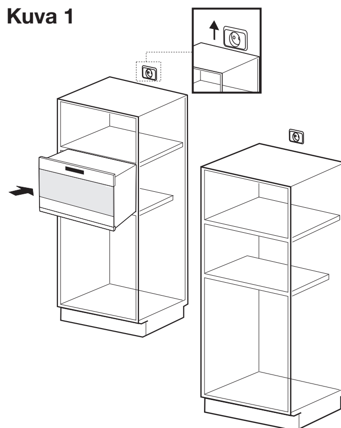
Sähkökytkennät
Sähköverkon, johon laite kytketään, on oltava kansallisten ja paikallisten määräysten mukainen.

Jos haluat kytkeä laitteen kiinteästi, käytä virtajohdossa moninapaista kytkintä, jonka kosketinväli on vähintään 3 mm.

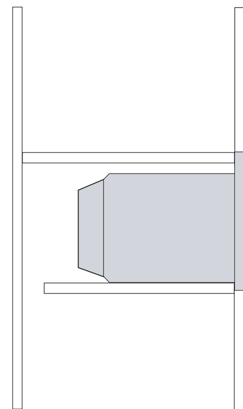




Kuva 1



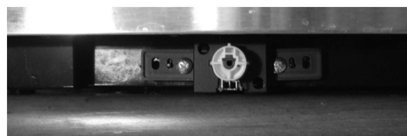
Kuva 2



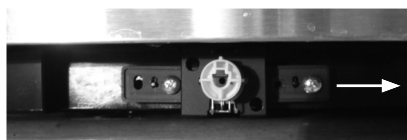
Kuva 3



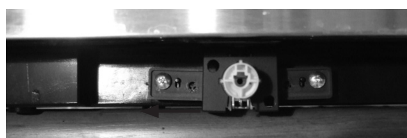
Kuva 3,1



Kuva 3,2



Kuva 3,3

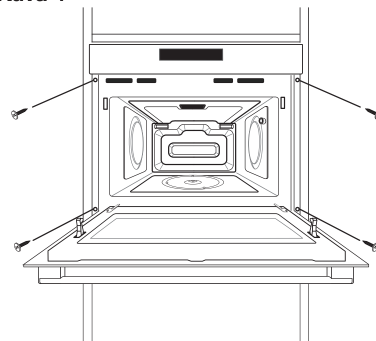


Kuva 3,4

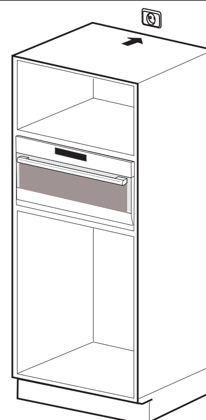


Kuva 3,5

Kuva 4



Kuva 5







Kuva 1 Liu'uta yhdistelmähöyryuuni osittain kaapin sisälle. Kytke liitäntäkaapeli virtalähteeseen.

Kuva 2 Liu'uta yhdistelmähöyryuuni täysin kaapin sisälle.

Kuva 3 Yhdistelmähöyryuunin korkeuden säätö yhdessä muiden laitteiden kanssa!

Yhdistelmähöyryuunin yläosa tulee kohdistaa oikein suhteessa muihin laitteisiin.

Kuva 3,1 Jos alalista ei kohdistu oikein suhteessa muihin laitteisiin, voit säätää sitä. Saat kahdella ruuvilla varustetut säätimet esiin poistamalla listan.

Kuva 3,2 Kun säätimet ovat korkeimmassa mahdollisessa asennossa, kaikki neljä ruuvia asettuvat sisäreikien kohdalle.

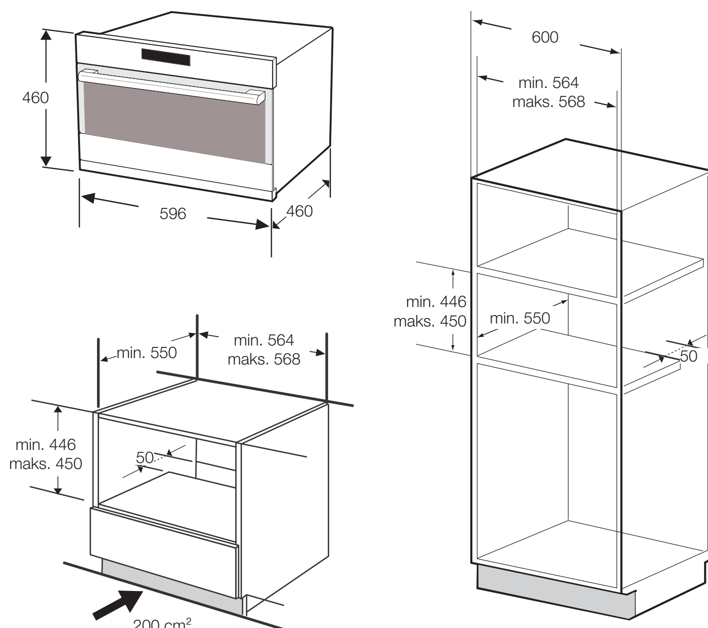
Kuva 3,3 Siirrä ensimmäinen ruuvi ulomman reiän (aukon) kohdalle.

Kuva 3,4 Siirrä tämän jälkeen toinen ruuvi ulomman reiän (aukon) kohdalle ja paina säädintä alaspäin.

Kuva 3,5 Kun sekä vasemman- että oikeanpuoleinen säädin on asetettu oikealle korkeudelle, paina alalista takaisin paikoilleen.

Kuva 4 Kiristä yhdistelmähöyryuuni käyttämällä laitteen mukana tulevaa neljää ruuvia (4 x 16 mm).

Kuva 5 Tee sähkökytkennät. Tarkista, että laite toimii oikein.

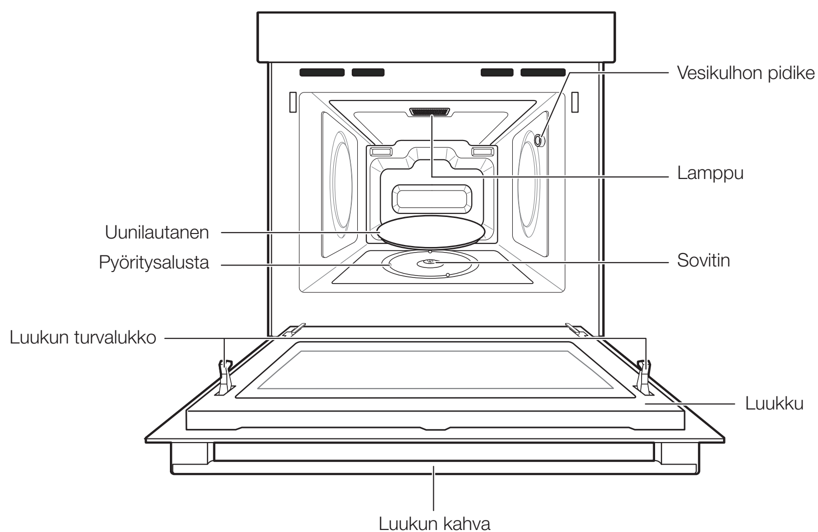


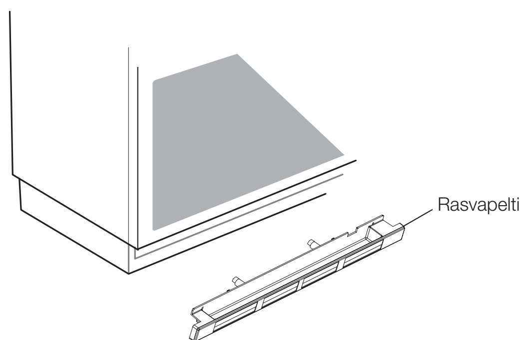




uunin ominaisuudet

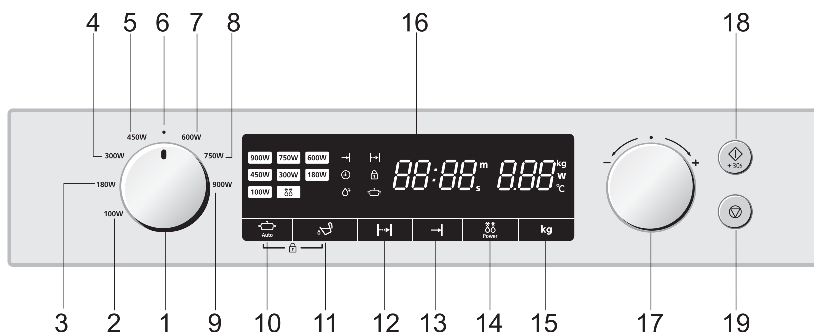
MIKROAALTOUUNIN OMINAISUUDET





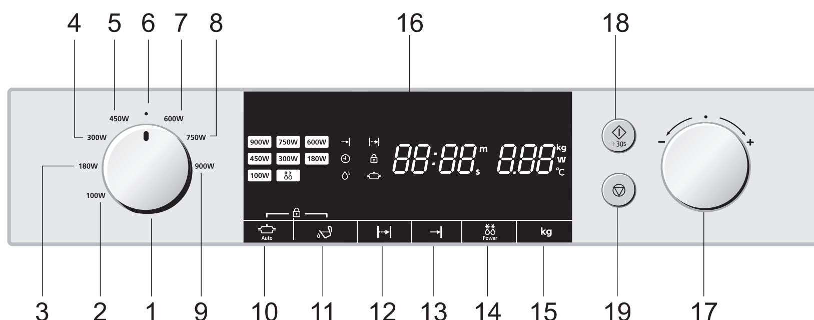
KÄYTTÖPANEELI

<FW313T>



1. TEHONVALITSIN
2. MIKROAALTOTEHO - 100 W
3. MIKROAALTOTEHO - 180 W
4. MIKROAALTOTEHO - 300 W
5. MIKROAALTOTEHO - 450 W
6. SAMMUTA
7. MIKROAALTOTEHO - 600 W
8. MIKROAALTOTEHO - 750 W
9. MIKROAALTOTEHO - 900 W
10. AUTOMAATTITILA
11. HÖYRYPUHDISTUS
12. VALMISTUSAIKA
13. ALOITUSAIKA
14. TEHOSULATUSTILA
15. PAINO
16. NÄYTTÖ
17. VALINTANUPPI
18. KÄYNNISTYS/+30 SEKUNTIA
19. PYSÄYTÄ/PERU

<FW113T>



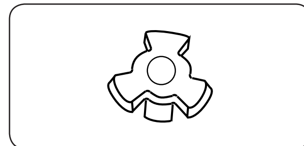




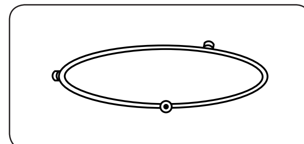
VARUSTEET

Mikroaaltouunin mukana toimitetaan oheiset lisävarusteet:

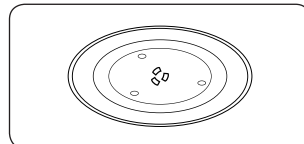
1. Sovitin, joka kiinnitetään uunin pohjassa olevan moottorin akseliin.
(Sovitin pyörittää uunilautasta.)



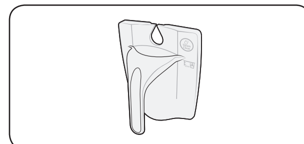
2. Pyöritysalusta, joka sijoitetaan uunin keskelle.
(Pyöritysalusta kannattelee uunilautasta.)



3. Uunilautanen, joka sijoitetaan pyöritysalustan päälle siten, että sen keskiosa osuu sovittimeen.
(Uunilautanen toimii pääasiallisena keittopintana, joka voidaan poistaa puhdistamista varten helposti.)



4. Puhdistusvesikulho, joka asetetaan uunin oikealle puolelle.
(Vesikulhoa voidaan käyttää puhdistuksessa, katso "Höyrypuhdistus" sivuilla 42-43.)



Älä käytä mikroaaltouunia ilman pyöritysalustaa ja uunilautasta.





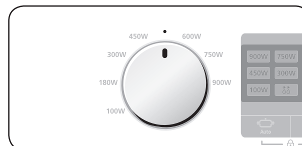
alkuvalmistelut

KELLONAJAN ASETUS

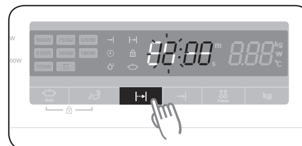
Kun kytket laitteen päälle ensimmäistä kertaa, käytä laitetta vasta kellonajan asettamisen jälkeen. Kun sähkövirta kytketään laitteeseen, ":0", "88:88" tai "12:00" ilmestyy automaattisesti näyttöön. Aseta aika.

Kellonajan asetus (esimerkiksi 15:15)

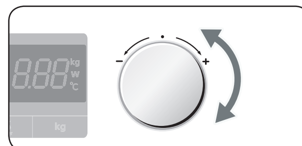
1. Käännä **TEHONVALITSIN** "POIS"-asentoon.



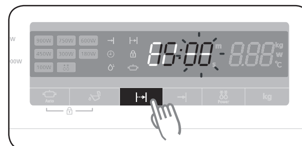
2. Paina **TOIMINTA-AIKA**-näppäintä. Näytöllä vilkkuu "12".



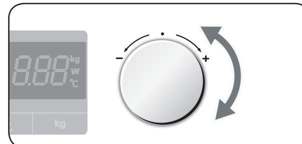
3. Aseta tunnit kääntämällä **VALINTANUPPIA**.



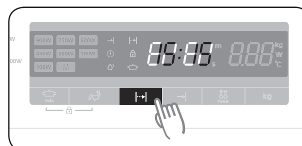
4. Paina **AUTOMAATTISEN VALMISTUSTOIMINNON** näppäintä uudelleen. Näytöllä vilkkuu "00".



5. Aseta minuutit kääntämällä **VALINTANUPPIA**.



6. Paina **AUTOMAATTISEN VALMISTUSTOIMINNON** näppäintä uudelleen. Kello asettuu oikeaan aikaan 5 sekunnin kuluessa.



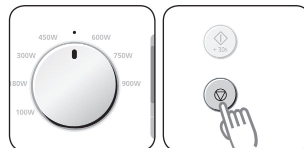






Jos käytössä on muita kellolla varustettuja laitteita, mikroaaltouunin kellon voi sammuttaa.

Käännä **TEHONVALITSIN** "POIS"-asentoon ja pidä **PYSÄYTYS**-painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan. Aika poistuu näkyvistä.
Jos haluat ajan takaisin näkymään, pidä uudelleen **PYSÄYTYS**-painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan.



03 ALKUVALMISTELUT



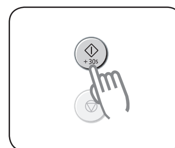


uunin käyttö

PIKAOPAS

Jos haluat laittaa tai lämmittää ruokaa nopeasti, voit laittaa ruoan mikroaaltouuniin ja aloittaa välittömästi vain yhtä näppäintä painamalla. Sinun ei tarvitse valita tehotasoa tai asettaa valmistusaikaa.

1. Paina **KÄYNNISTYS**-näppäintä kerran. Mikroaaltouuni käynnistyy 30 sekunniksi suurimmalla teholla (900 W).

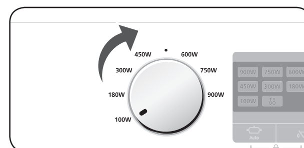


2. Jos painat **KÄYNNISTYS**-näppäintä kahdesti, mikroaaltouuni käynnistyy 60 sekunniksi. Jos painat **KÄYNNISTYS**-näppäintä kolmesti, mikroaaltouuni käynnistyy 90 sekunniksi jne.

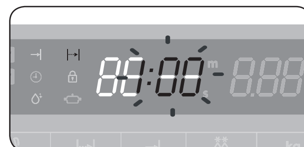
OLETUSASETUKSET

Kun oletusvalmistusaika vilkkuu (kun olet valinnut tehotason **TEHONVALITSIMELLA**), voit muuttaa aikaa kääntämällä **VALINTANUPPIA**.

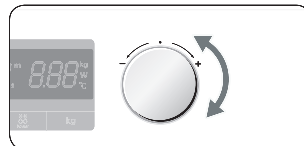
1. Käännä **TEHONVALITSINTA** valitaksesi haluamasi mikroaaltotoiminnon tehon.



2. Oletusajastin alkaa vilkkua.



3. Kun oletusaika vilkkuu: aseta haluamasi aika kääntämällä **VALINTANUPPIA**.



Jos vaihtoehto ei enää vilku, voit muuttaa asetuksia noudattamalla edempänä tässä oppaassa annettuja ohjeita.


Enemmän/vähemmän-toiminto : Voit säätää esiasetettua valmistusaikaa painamalla **TOIMINTA-AIKA**-näppäintä (aika alkaa vilkkua) ja kääntämällä **VALINTANUPPIA** halutun valmistusajan valitsemiseksi.

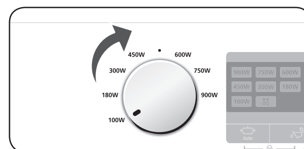




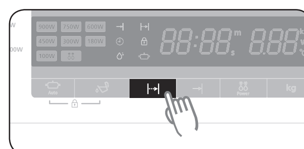


VALMISTUSAJAN ASETTAMINEN

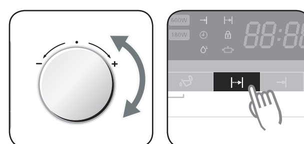
1. Käännä **TEHONVALITSINTA** valitaksesi haluamasi mikroaaltotoiminnon tehon. Sivulla 26 on nähtävillä opas tehoalueiden käytöstä.



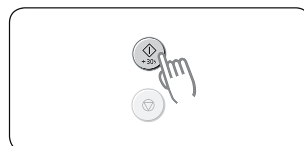
2. Paina **TOIMINTA-AIKA**-näppäintä.



3. Käännä **VALINTANUPPIA** valitaksesi haluamasi **valmistusaika**.
   - Päätä valmistusajan asetus painamalla **TOIMINTA-AIKA**-näppäintä.
   - Valmistusaika päättyy 5 sekunnin kuluttua automaattisesti, jos et ole painanut **toiminta-aika**-näppäintä.



4. Paina **KÄYNNISTYS**-näppäintä; mikroaaltouuni käynnistyy välittömästi.



5. Kun valitsemasi aika on kulunut, uuni antaa neljä kertaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu neljä kertaa teksti “END” (Valmis). Sen jälkeen mikroaaltouuni kytkeä itsensä pois päältä.




VAROITUS

- Nesteiden (kuten veden) kuumentaminen mikroaalloilla saattaa aiheuttaa viiveellä tapahtuvan räjähtävän kiehumisen. Tällöin neste alkaa kiehumaan ilman näkyvää liikettä. Neste saattaa uunista oton jälkeen alkaa kiehumaan nopeasti ja roiskua ulos astiasta aiheuttaen henkilövahingon. Räjähtävän kiehumisen voi estää asettamalla muovi- tai lasilusikka nesteeseen ennen mikroaaltouunissa keittämistä.
- Varo vauvanruokaa ja purkkeja:
- Keittiövälineet voivat olla kuumat, kun niitä on käytetty mikroaaltouunissa!


VAARA

- Tuttipullojen ja vauvanruokatölkkien sisältö pitää sekoittaa tai ravistaa kuumennuksen jälkeen.
- Palovammojen välttämiseksi sisällön lämpötila on tarkastettava huolellisesti ennen käyttöä.

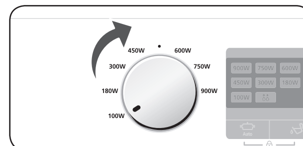


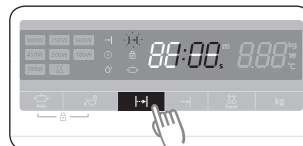
VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN

Esimerkki : kello on nyt 12:00, valmistusaika on 5 minuuttia ja haluat valmistuksen alkavaksi kello 16:00.

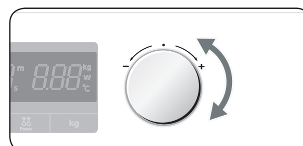
1. Käännä **TEHONVALITSINTA** valitaksesi haluamasi mikroaaltotoiminnon tehon.



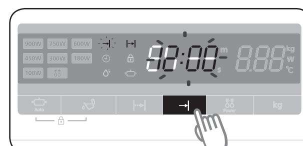
2. Paina **TOIMINTA-AIKA**-näppäintä asettaaksesi haluamasi valmistusaika. Aika vilkkuu.



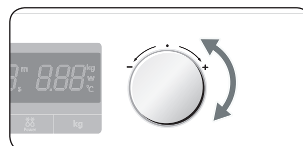
3. Aseta haluamasi valmistusaika (5:00) kääntämällä **VALINTANUPPIA**.



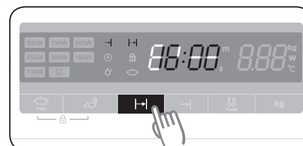
4. Paina **ALOITUSAIKA**-näppäintä. Näytöllä näkyy tämänhetkinen aika.



5. Käännä **VALINTANUPPIA** asettaaksesi haluamasi aloitusaika (16:00). Näytöllä näkyy aloitusaika.



6. Paina **ALOITUSAIKA**-näppäintä. Mikroaaltouuni käynnistyy automaattisesti neljän tunnin kuluttua





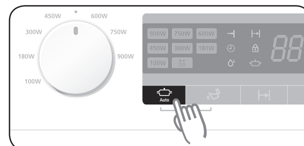


AUTOMAATTITILAN KÄYTTÖ

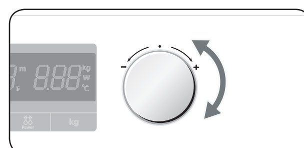
Automaattitilaa käytettäessä voit helposti valita kymmenestä esiohjelmoidusta asetuksesta ruoan valmistukseen, paahtamiseen tai leipomiseen sopivan asetuksen. Valmistusaika ja teho asetetaan automaattisesti. Sinun tarvitsee vain valita joku kahdestatoista asetuksesta, asettaa paino ja käynnistää valmistus.

Automaattitilan asettaminen

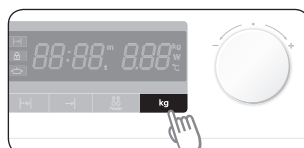
1.Paina **AUTO (AUTOMAATTINEN)** -näppäintä.



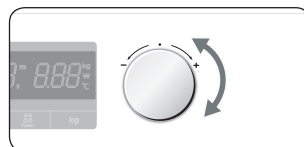
2. Käännä **VALINTANUPPIA** valitaksesi haluamasi automaattitilan. Voit katsoa sivuilta 21-22 kuvauksen 10 automaattitilan asetuksista.



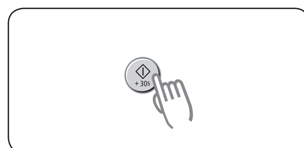
3. Paina **PAINO**-näppäintä vaihtaaksesi painon tai:



4. Käännä **VALINTANUPPIA** valitaksesi haluamasi painon.



5. Paina **KÄYNNISTYS**-näppäintä.





Tärkeää

- Osa automaattiohjelmista on keskeytymättömiä. Osa edellyttää ruoan kääntämistä. Uuni antaa tarvittaessa äänimerkin.
- Uunin lämpötila-asetus näkyy automaattiohjelman aikana.
- Lämpötilaa ja aikaa ei voi muuttaa käytön aikana.





Opas automaattitilan asetuksista

Seuraavassa taulukossa kuvataan 10 automaattista uudelleenlämmitys- ja valmistusohjelmaa.
Ohjelmat r-1 ~ r-6 ovat uudelleenlämmitykseen. Ohjelmat c-1 ~ c-4 ovat valmistukseen.
Taulukossa annetaan ohjelmiin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset.
Nämä ohjelmat käyttävät mikroaaltoenergiaa. Esiohjelmoidut ajat ja tehotasot lisäävät käyttömukavuutta. Käytä pannulappuja, kun otat ruskistuslautasen uunista!

Koodi	Ruoka	Annos-koko (kg)	Seiso-tusaika (minuuttia)	Suositukset
Automaattinen uudelleenlämmitys				
r-1	Juomat Kahvi, maito, tee, vesi (huoneen-lämpöinen)	0,25 (1 muki) 0,5 (2 mukia)	1-2	Kaada neste keraamisiin mukeihin ja kuumenna peittämättä. Laita yksi muki uunilautasen keskelle, laita 2 mukia uunilautasen vastakkaisille puolille. Anna kupin tai mukin seistä mikroaaltouunissa. Hämmennä juomat ennen seisotusta ja sen jälkeen. Ole varovainen ottaessasi kuppeja uunista (katso nesteitä koskevat turvaohjeet).
r-2	Ruoka-annos (jäähdytetty)	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Laita ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Aseta ruoka uunilautasen keskelle. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien aterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita kuten perunaa, riisiä tai pastaa).
r-3	Keitto/ kastike (jäähdytetty)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Kaada syvään keraamiseen lautaseen ja peitä muovikannella lämmityksen ajaksi. Aseta keitto uunilautasen keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen.
r-4	Muhennos (jäähdytetty)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Kaada syvään keraamiseen lautaseen ja peitä muovikannella lämmityksen ajaksi. Aseta keitto uunilautasen keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen.
r-5	Pakastetut valmisateriat (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Lävistä pakastetun valmisaterian kalvo. Aseta ateria uunilautasen keskelle. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien aterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita kuten perunaa, riisiä tai pastaa).







Koodi	Ruoka	Annos-koko (kg)	Seiso-tusaika (minuuttia)	Suositukset
r-6	Popcorn	0,1-0,15	-	Käytä mikroaaltouunissa valmistettavaksi tarkoitettua popcorn-tuotetta. Noudata ruoan valmistajan ohjeita ja aseta pussi uunilautasen keskelle. Tämän ohjelman aikana maissit paukahtelevat ja pussin tilavuus kasvaa. Ole varovainen ottaessasi kuuman pussin uunista ja avatessasi sen.
Automaattiohjelmat				
c-1	Tuoreet vihannekset	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Pese, puhdista ja paloittele vihannekset samankokoisiksi ja punnitse ne. Laita ne kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 45 ml vettä (3 teelusikallista). Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen.
c-2	Kuoritut perunat	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Kuori, pese ja leikkaa perunat samankokoisiksi ja punnitse ne. Laita ne kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 45-60 ml (3-4 teelusikallista) vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä.
c-3	Valkoinen riisi	0,25 0,35	5-10	Punnitse esikypsennetty valkoinen riisi ja lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Esimerkiksi: jos keität 0,25 kg riisiä, lisää ½ litraa kylmää vettä. Käytä kannella varustettuun pyrex-lasikulhoon. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä.
c-4	Pakaste-vihannekset (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	2-3	Laita pakastevihannekset, kuten parsakaali, porkkanaviipaleet, kukkakaalin kukinnot ja herneet, kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 1-2 ruokalusikallista vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen.



Tärkeää : Useimmat automaattitilan asetuksista käyttävät mikroaaltoenergiaa ruoan kuumentamiseen. Tästä syystä valmistusastioita koskevia ja muita mikroaaltoihin liittyviä turvaohjeita on tarkasti noudatettava näitä tiloja käytettäessä.





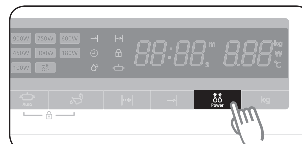
TEHOSULATUSTILAN KÄYTTÖ

Tehosulatustilan asettaminen

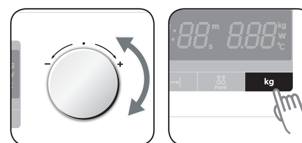
Valitse viidestä esiohjelmoidusta sulatuksen mikroaaltoasetuksesta. Sulatusaika ja teho asetetaan automaattisesti. Sinun tarvitsee vain valita asetus ja paino aloittaaksesi sulatuksen.

Avaa uunin luukku. Laita jäinen ruoka lasialustan keskelle. Sulje uunin luukku.

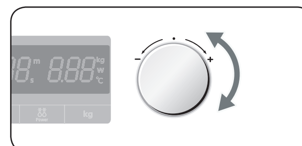
1. Paina **Sulatus**-näppäintä.



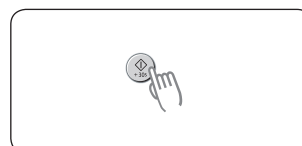
2. Käännä **VALINTANUPPIA** valitaksesi sulatettavan kohteen. Paina **PAINO/ MIKROAALTOTEHO**-näppäintä asettaaksesi sulatettavan kohteen. (Voit katsoa sivuilta 24 kuvauksen 5 tehosulatusasetuksesta.)



3. Valitse ruoan paino kääntämällä **VALINTANUPPIA**.



4. Paina **KÄYNNISTYS**-näppäintä aloittaaksesi ruoanvalmistuksen.



Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu ”End” (Loppu) neljä kertaa. Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa 3 minuutin ajan.



Tulos

- Sulatus käynnistyy.
- Sulatusajan puolessavälissä uuni antaa äänimerkin ja muistuttaa sinua ruoan kääntämisestä.



Tärkeää

- Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.
- Voit sulattaa ruoan myös käsin. Jos haluat toimia näin, valitse mikroaaltouunin Ruoanvalmistus ja uudelleenlämmitys -toiminto teholla 180 W. Lisätietoja on sivuilla 30-40 kohdassa “Ruoanvalmistus ja uudelleenlämmitys”.





Opas automaattisen tehosulatustoiminnon asetuksiin

Seuraavassa taulukossa kuvataan 5 tehosulatusohjelmaa sekä annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulattamista. Laita jäinen liha, siipikarja, kala tai hedelmä lasiastiaan tai keramiikkalautaselle ja aseta astia tai lautanen uunilautaselle.

Koodi	Ruoka	Annos-koko (kg)	Seiso-tusaika (minuuttia)	Suositukset
Sulata				
d-1	Liha	0,2-2,0	20-120	Suojaa reunat aina alumiinifoliolla. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudanlihan, lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa.
d-2	Siipikarja	0,2-2,0	20-120	Suojaa reunat aina alumiinifoliolla. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudanlihan, lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa.
d-3	Kala	0,2-2,0	20-110	Suojaa aina koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä siipikarja heti kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa.
d-4	Leipä / Kakku	0,1-1,0	10-60	Aseta leipä vaakatasoon luukun suuntaisesti uunilautasella olevan talouspaperin päälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Laita kakku keraamiselle alustalle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy toiminnassa ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien, kuten myös sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät vierekkäin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla valmistettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja voitaikinoiden kanssa. Sitä ei voida käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutteisten kakkujen kanssa.
d-5	Hedelmä	0,1-0,8	5-30	Levitä hedelmät tasaisesti keraamiselle alustalle. Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille hedelmille.


Tärkeää : Tehosulatustila käyttää mikroaaltoenergiaa ruoan kuumentamiseen. Tästä syystä valmistusastioita koskevia ja muita mikroaaltoihin liittyviä turvaohjeita on tarkasti noudatettava näitä tiloja käytettäessä.





MIKROAALTOUUNIN TOIMINTA

Mikroaaltouuni on ruoanlaittoon tarkoitettu laite, joka käyttää mikroaaltoja ruoan kuumentamiseen. Mikroaallot ovat sähkömagneettisia aaltoja aivan kuten radio- ja televisioaallot. Radio muuntaa nämä aallot ääneksi, kun vastaavasti mikroaaltouuni muuntaa ne lämmöksi. Lämpöä syntyy, koska mikroaallot saavat ruoassa aina esiintyvät vesi- ja rasvamolekyylit liikkumaan tavallista nopeammin. Molekyylit liukuvat toistensa ohi nopeasti, mikä aiheuttaa kitkaa. Tämä kitka synnyttää lämpöä (kokeile hangata käsiäsi vastakkain nopeasti). Mikroaaltoja voi käyttää ruoanlaittoon ja sulatukseen.

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:

Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi valmistusastioiden tulee päästää mikroaaltoenergia lävitseen. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin, kuten myös paperin ja puun. Tästä syystä johtuen ruokaa ei koskaan tule valmistaa metalliastioissa.

Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, muun muassa tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa.

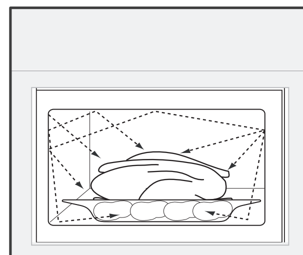
Peittäminen valmistuksen aikana

Ruoan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeätä, koska haihtuva vesi nousee höyrynä ja edesauttaa valmistusprosessia. Ruoka voidaan peittää eri tavoin, esimerkiksi keraamisella lautasella, muovikuvulla tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

Seisotusajat

Kun ruoan keskusta kypsyy lämmön hajaantumisen ansiosta, kypsyminen jatkuu vielä kun ruoka on poistettu mikroaaltouunista. Ruoan valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annettuja seisotusaikoja on noudatettava, jotta ruoka kypsyy tasaisesti ruoan keskustaan asti.

Ruoanvalmistuksen toimintaperiaate



1. Magnetronin luomat mikroaallot jakaantuvat tasaisesti uunissa käytettävän hajautusjärjestelmän ansiosta. Ruoka kypsyy näin tasaisesti.
2. Mikroaallot lävistävät ruoan noin 2,5 cm syvyyteen. Ruoka valmistuu kun lämpö hajaantuu ruoan sisällä.
3. Valmistusajat vaihtelevat riippuen käytettävästä astiasta ja seuraavista ruoan ominaisuuksista:
   - määrä ja tiheys
   - vesipitoisuus
   - alkulämpötila (jäähdytetty tai huoneenlämpöinen)



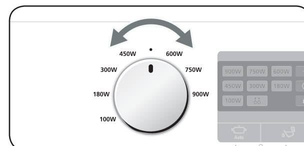


MIKROAALTOTILAN KÄYTTÄMINEN

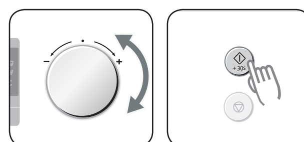
Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja. Mikroaaltouunissa ruokaa valmistettaessa mikroaaltoenergia lävistää ruoan: siinä oleva vesi, rasva ja sokeri vetävät sen puoleensa ja imevät sen itseensä. Mikroaallot saattavat ruoassa olevat molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike aiheuttaa kitkaa, josta syntyvä lämpö valmistaa ruoan.

Mikroaaltotilan asettaminen

1. Käännä **TILAVALITSIN** halutulle mikroaaltotoiminnon teholle. Aika ja tehotaso ilmestyvät näyttöön.



2. Käännä **VALINTANUPPIA** valitaksesi haluamasi valmistusaika. Paina **KÄYNNISTYS**-näppäintä aloittaaksesi ruoanvalmistuksen.



Jos haluat lämmittää ruokaa maksimiteholla (900 W) lyhyen aikaa, paina **KÄYNNISTYS**-näppäintä kerran jokaista 30 sekunnin valmistusaikaa kohden. Uuni käynnistyy välittömästi.

Mikroaaltotoiminnon teho-opas

TEHOTASO	PROSENTTI (%)	LÄHTÖTEHO (W)	HUOMAA
SUURI TEHO	100	900	Nesteiden lämmittämiseen.
ALEMPI SUURI TEHO	83	750	Lämmitykseen ja ruoanvalmistukseen.
YLEMPI KESKITEHO	67	600	Lämmitykseen ja ruoanvalmistukseen.
KESKITEHO	50	450	Lihan kypsennykseen ja herkkien ruokien kuumennukseen.
ALEMPI KESKITEHO	33	300	
SULATUS	20	180	Sulatukseen ja valmistuksen jatkamiseen.
PIENI TEHO	11	100	Herkkien ruokien sulatukseen.



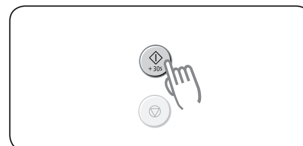


Valmistusajan muuttaminen

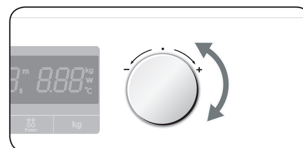
Perinteisen ruoanvalmistuksen tavoin saatat huomata, että valmistusaikaa on hieman muutettava riippuen ruoan ominaisuuksista tai makutottumuksistasi. Voit:

- Tarkasta ruoan valmistuksen tila koska tahansa avaamalla uunin luukun.
- Lisätä tai vähentää jäljellä olevaa valmistusaikaa.

1. Voit lisätä ruoan valmistusaikaa painamalla **KÄYNNISTYS**-näppäintä kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia varten.
   (**Esimerkki :** Voit lisätä kolme minuuttia painamalla **KÄYNNISTYS**-näppäintä kuusi kertaa.)



2. Voit lisätä tai vähentää valmistusaikaa valmistuksen aikana kääntämällä **VALINTANUPPIA** oikealle tai vasemmalle.









Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettujen valmistusastioiden opas

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettujen valmistusastioiden tulee läpäistä mikroaallot. Metallit, kuten ruostumaton teräs, alumiini ja kupari, heijastavat mikroaaltoja. Tämän vuoksi älä käytä valmistusastioita, joissa on käytetty metallia. Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat ovat turvallisia käyttää. Seuraava opas antaa lisätietoja valmistusastioista. Käytä aina mikroaaltotilassa keraamista alustaa uunitasolla 1.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaalt-ouunikäyttöön	Huomautukset
Alumiinifolio	✓✗	Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsennykseltä. Valokaaret ovat mahdollisia, mikäli folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liian paljon.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu fajanssi ja luuposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	✓	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset		
• Polystyreenikupit ja -astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. Ylikuumentuminen saattaa aiheuttaa polystyreenin sulamisen.
• Paperipussit tai sanomalehti	✗	Saattaa syttyä tuleen.
• Uusiopaperit tai metallikoristelut	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Lasitavara		
• Uuni- ja pöytäkäyttöön tarkoitetut astiat	✓	Voidaan käyttää, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
• Hieno lasitavara	✓	Voidaan käyttää ruoan tai juomien lämmitykseen. Hieno lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumentamisen seurauksena.
• Lasitölkit	✓	Kansi on poistettava. Soveltuu ainoastaan lämmitykseen.





Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Huomautukset
Metalli		
• Astiat	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren tai tulipalon.
• Pakastuspussin kierresulkijat	✗	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhyen aikaa kestävään valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liiallisen kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Muovi		
• Astiat	✓	Erityisesti, jos ne ovat lämpöä kestäviä lämpömuoveja. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikelmu	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana. Sen ei tule koskea ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmua poistaessasi.
• Pakastuspussit	✓✗	Ainoastaan, jos se on kiehumisen ja uunikäytön kestävää. Sen ei tule olla ilmatiivis. Lävistä tarvittaessa haarukalla.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana ja roiskumisen estämiseen.

 “Valokaari” tarkoittaa mikroaaltouunissa näkyvää kipinöintiä.

✓ : Käyttöä suositellaan
✓✗: Noudata varovaisuutta
✗ : Vaarallinen





Opas mikroaalloista ruoanvalmistuksessa

Mikroaallot

Mikroaaltoenergia lävistää ruoan: siinä oleva vesi, rasva ja sokeri vetävät sen puoleensa ja imevät sen itseensä.
Mikroaallot saattavat ruoassa olevat molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike aiheuttaa kitkaa, josta syntyvä lämpö valmistaa ruoan.

Valmistus-

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:

Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi valmistusastioiden tulee päästää mikroaaltoenergia lävitseen. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin, kuten myös paperin ja puun. Tästä syystä johtuen ruokaa ei koskaan tule valmistaa metalliastioissa.
Aseta uuniin aina lasinen uunilautanen käyttäessäsi mikroaaltotilaa. Aseta astia ja ruoka uunilautaselle.

Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, muun muassa tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa. Yleisesti ottaen valmistus mikroaaltouunissa on ihanteellinen vaihtoehto kaikille sellaisille ruoille, jotka tavallisesti valmistetaan liedellä, Esimerkiksi voin tai suklaan sulatus (katso lähemmin nopeita ja helppo vihjeitä sisältävää osaa oppaan lopussa).

Peittäminen valmistuksen aikana

Ruoan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeätä, koska haihtuva vesi nousee höyrynä ja edesauttaa valmistusprosessia. Ruoka voidaan peittää eri tavoin, esimerkiksi keraamisella lautasella, muovikuvulla tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

Seisotusajat

Valmistuksen jälkeen on tärkeätä seisottaa ruokaa, jotta sen sisällä oleva lämpö pääsee tasaantumaan.





Pakastevihannesten valmistusopas

Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa ja laita se uunilautaselle. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan - katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen.
Hämmennä kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi.

Ruoka	Annos (g)	Teho (W)	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Pinaatti	150	600	5-7	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Parsakaali	300	600	8-10	2-3	Lisää 30 ml (2 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Herneet	300	600	7-9	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300	600	7½-9½	2-3	Lisää 30 ml (2 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Sekavihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300	600	7-9	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Sekavihannekset (kiinalaiset)	300	600	7½-9½	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.

Tuorevihannesten valmistusopas

Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2-3 ruokalusikallista) jokaista 250 g kohden, paitsi jos veden määräksi suositellaan jotakin muuta - katso taulukkoa. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan - katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen.
Anna seistä peitettynä kolmen minuutin ajan.


Vihje : Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin vihannekset kypsyvät.







Kaikki vihannekset tulee valmistaa täydellä mikroaaltoteholla (900 W).

Ruoka	Annos (g)	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Parsakaali	250 500	3-4 6½-7½	3	Tee samankokoisia kukkia. Järjestä niiden kannat keskelle.
Ruusukaali	250	5-6	3	Lisää 60-75 ml (5-6 ruokalusikallista) vettä.
Porkkanat	250	4-5	3	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.
Kukkakaali	250 500	4-5 7-8	3	Tee samankokoisia kukkia. Leikkaa isot kukat puoliksi. Järjestä niiden kannat keskelle.
Kesäkurpitsat	250	3-4	3	Kesäkurpitsaa viipaleina. Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.
Munakoisot	250	3-4	3	Leikkaa munakoisot pieniksi paloiksi ja pirskota yhdellä ruokalusikallisella sitruunamehua.
Purjosipulit	250	3-4	3	Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi.
Sienet	125 250	1-2 2-3	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä ollenkaan. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua.
Sipulit	250	4-5	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 ruokalusikallinen) vettä.
Paprika	250	4-5	3	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.
Perunat	250 500	4-5 7-8	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.
Kyssäkaali	250	5-6	3	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.





Riisin ja pastan valmistusopas

Riisi Käytä isoa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Riisin tilavuus kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Laita uunilautaselle. Valmista kannella peitettynä. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, hämmennä ennen seisotusta ja lisää suola, yrtit ja voi. Huomaa: riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vettä itseensä ennen valmistusajan päättymistä.

Pasta Käytä isoa pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuva vesi, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Valmista peittämättä. Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi ja valuta perusteellisesti sen jälkeen.

Ruoka	Annos (g)	Teho (W)	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Valkoinen riisi (esikypsennetty)	250 375	900	16-17 18-19	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä
Ruskea riisi (esikypsennetty)	250 375	900	21-22 23-24	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250	900	16-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250	900	18-19	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250	900	10-12	5	Lisää 1000 ml kuumaa vettä.







Uudelleenlämmitys

Ruoan uudelleenlämmitys mikroaaltouunissa kestää murto-osan siitä kuin perinteisellä liedellä yleensä. Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja. Kaavion ajat koskevat huoneenlämpöisiä nesteitä, joiden lämpötila on +18 ~ +20 °C sekä jäähdytettyä ruokaa, jonka lämpötila on +5 ~ +7 °C.

Sijoitus ja peittäminen

Vältä isojen kappaleiden, kuten paistipalojen uudelleenlämmitystä, sillä niillä on taipumusta ylikypsyä ja kuivua ennen kuin niiden keskusta on ehtinyt kuumeta. Pienten palojen uudelleenlämmitys onnistuu helpommin.

Tehotasot ja hämmennys

Jotkin ruoat voidaan lämmittää uudelleen teholla 900 W, kun taas toisten kohdalla lämmitystehon tulisi olla 750 W, 600 W, 450 W tai jopa 300 W. Katso viitteenä olevaa taulukkoa. Yleisesti ottaen ruoan uudelleenlämmityksessä suositellaan käytettävän matalaa tehotasoa, jos ruoka on hienoa, jos se on määrältään huomattava tai jos se todennäköisesti kuumenee hyvin nopeasti (esimerkiksi lihapiirakat).
Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruokaa tulee kuumennuksen aikana hämmentää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Ole erityinen varovainen nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Nesteiden räjähtävän kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi hämmennä ne ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ne mikroaaltouunissa seisotuksen ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasitikun laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumennusta (ja samalla pilaamista).
On parempi aliarvioida valmistusaika ja pidentää kuumennusaikaa tarvittaessa.

Kuumennus- ja seisotusajat

Kun lämmität ruokaa uudelleen ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten.
Varmista aina, että uudelleenlämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuumaa.
Anna ruoan seistä hetken uudelleenlämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan.
Suositeltu seisotusaika uudelleenlämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia, jollei kaaviossa toisin mainita.
Noudata erityistä huomiota nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Katso myös turvaohjeita käsittelevää kappaletta.





Nesteiden uudelleenlämmitys

Anna ruoan aina seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Räjähtävän kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi laita lusikka tai lasitikku juomaan ja hämmennä ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen.

Vauvanruoan uudelleenlämmitys

Vauvanruoka Kaada syvälle keramiikkalautaselle. peitä muovikuvulla ja hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen! Anna ruoan seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. Hämmennä uudestaan ja tarkista lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila on 30-40 °C.

Vauvanmaito Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä koskaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisotusta ja vielä kerran ennen tarjoilua! Tarkista vauvanruoan tai maidon lämpötila huolellisesti aina ennen sen antamista vauvalle. Suositeltu tarjoilulämpötila on noin 37 °C.

Huomaa Palovammojen välttämiseksi vauvanruoka tulee tarkistaa erityisen huolellisesti ennen tarjoilua. Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.







Nesteiden ja ruoan uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja. Kaiken pakastetun ruoan sulatuksessa tulee käyttää sulatustehoa (180 W). Käytä keraamista alustaa, uunitaso1.

Ruoka	Annos	Teho (W)	Aika (min-uuttia)	Seisotus-aika (minuuttia)	Ohjeet
Juomat (kahvi, tee ja vesi)	250 ml (1 muki) 500 ml (2 mukia)	900	1½-2 3-3½	1-2	Kaada mukeihin ja kuumenna peittämättä: 1 kuppi keskellä, 2 kuppia vierekkäin. Pidä mikroaaltouunissa seisotuksen ajan ja hämmennä hyvin.
Keitto (jäähdytetty)	250 g 450 g	900	2½-3½ 3½-4½	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle tai -kulhoon. peitä muovikuvulla ja hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Muhennos (jäähdytetty)	450 g	600	5½-6½	2-3	Laita muhennos syvälle keramiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350 g	750	4-5	3	Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalalle keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.
Täytettyä pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350 g	750	4½-5½	3	Laita täytetty pasta (esim. ravioli ja tortellini) syvälle keramiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Ruoka-annos (jäähdytetty)	350 g	600	4½-5½	3	Laita 2-3 jäähdytetystä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.





Vauvanruoan ja maidon uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho (W)	Kello	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Vauvanruoka (vihanneksia ja lihaa)	190 g	600	30 sekuntia	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanpuuro (viljanjyviä, maitoa ja hedelmiä)	190 g	600	20 sekuntia	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanmaito	100 ml 200 ml	300	20-30 sekuntia 50-60 sekuntia	2-3	Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita uunilautasen keskelle. Valmista peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä ainakin kolmen minuutin ajan. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.



Sulatus

- Mikroaallot soveltuvat erinomaisesti jäähdytetyn ruoan sulattamiseen, sillä ne sulattavat jäähdytetyn ruoan lyhyessä ajassa hellästi. Tästä voi olla paljon hyötyä yllättävien vieraiden varalta.
- Jäähdytetty siipikarja tulee sulattaa täysin ennen valmistamista. Poista metalliset sulkijat ja pakkaus kokonaan, jotta sulanut neste pääsee valumaan pois.
- Laita sulanut ruoka kannettomaan astiaan. Käännä valmistuksen puolessavälissä, valuta neste pois ja poista mahdolliset sisälmykset niin pian kuin mahdollista.
- Tarkista ruoka ajoittain ja varmista, että se ei tunnu lämpimältä. Jos jäähtyneen ruoan pienikokoiset ja ohuet osat alkavat lämmetä, ne voidaan suojata pienillä alumiinifolion kappaleilla sulatuksen ajaksi.
- Jos siipikarjan ulkopinta alkaa lämmetä, keskeytä sulatus ja anna sen seistä 20 minuuttia ennen sulatuksen jatkamista.
- Anna kalan, lihan ja siipikarjan seistä sulatuksen lopuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä.

 **Vihje**

- Sulata suurikokoiset, kiinteät palat aina sulatusohjelmalla. Ruoka sulaa hitaasti ja tasaisesti, eikä ulkopinta pääse kuivumaan, kun keskiosa on vielä jäinen.
- Sulatusta voi nopeuttaa pienimällä ruoka hetken sulamisen jälkeen pienemmiksi paloiksi.
- Kun sulatat lihaa ja kiinteää ruokaa, pidä muutama tauko sulatuksessa.
- Kun sulatettava kohde on muodoltaan epäsäännöllinen, voit sulatuksen puolivälissä peittää tai kääriä ohuet osat alumiinifoliolla.
- Kun pakastat ruokia, voit helpottaa mikroaalloilla tapahtuvaa sulatusta, jos et käytä alumiinifoliota tai -astioita ja pakastat matalia annoksia.





Kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18 ~ -20 °C, käytä seuraavan taulukon ohjeellisia arvoja.
Kaiken pakastetun ruoan sulatuksessa tulee käyttää sulatustehoa (180 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotus-aika (minuuttia)	Ohjeet
Liha				
Jauhettu naudanliha	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Laita liha uunilautaselle keraamisella tai lasisella alustalla. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla.
Sianliha-pihvit	250 g	7-8		Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Siipikarja				
Paloiteltu kana	500 g (2 kpl)	12-14	15-60	Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin keraamiselle tai lasiselle alustalle uunilautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Kokonainen kana	1200 g	28-32		
Kala				
Kalafileet	200 g	6-7	10-25	Laita pakastettu kala keraamisen tai lasisen alustan keskelle uunilautaselle.
Kokonainen kala	400 g	11-13		ja asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa fileiden kapea pää ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Hedelmä				
Marjat	300 g	6-7	5-10	Levitä hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle (halkaisijaltaan suurelle).
Leipä				
Sämpylät (kukin n. 50 g)	2 kpl 4 kpl	1-1½ 2½-3	5-20	Asettele sämpylät ympyrän muotoon tai leipä vaakasuoraan talouspaperille keraamiselle tasolle.
Paahtoleipä/voileipä	250 g	4-4½		Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.
Saksalainen leipä (vehnä- ja ruisjauhoista valmistettu)	500 g	7-9		





Nopea ja helppo

Voin sulatus

Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Peitä muovikuvulla ja.
Lämmitä 900 W teholla 30-40 sekunnin ajan, kunnes voi sulaa.

Suklaan sulatus

Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Lämmitä 450 W teholla 3-5 minuutin ajan, kunnes suklaa sulaa.
Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä pannulappuja, kun otat ruskistuslautasen uunista!

Kiteytyneen hunajan sulatus

Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Lämmitä 300 W teholla 20-30 sekunnin ajan, kunnes hunaja sulaa.

Liivatteen sulatus

Liota kuivat liivatelehdet (10 g) 5 minuutin ajan kylmässä vedessä.
Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon.
Lämmitä 300 W teholla yhden minuutin ajan.
Hämmennä sulatuksen jälkeen.

Kuorrutuksen ja sokerikuorrutuksen valmistus (kakkuja varten)

Sekoita pikakuorrutus (noin 14 g) 40 g sokerin ja 250 ml kylmän veden kanssa.
Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 900 W teholla 3½-4½ minuutin ajan, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa.
Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

Hillon valmistus

Laita 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannella varustettuun pyrex-lasikulhoon.
Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin.
Valmista peitettynä 900 W teholla 10-12 minuutin ajan.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana.
Kaada välittömästi kierrekannella varustettuihin hillopurkkeihin.
Paina kantta 5 minuutin ajan.

Vanukkaan valmistus

Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin.
Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa.
Valmista peitettynä 900 W teholla 6½-7½ minuutin ajan.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana hyvin.

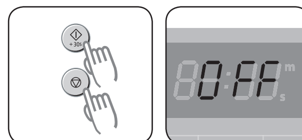




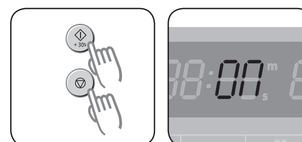
ÄÄNIMERKIN MYKISTÄMINEN

Uuni antaa äänimerkin, kun valmistus on loppunut, ja “End” (Loppu) vilkkuu näytössä 4 kertaa.

1. Mykistä äänimerkki painamalla samanaikaisesti **PYSÄYTYS**- ja **KÄYNNISTYS**-näppäimiä sekunnin ajan. Näyttöön tulee teksti ‘OFF’ (POIS).



2. Ota äänimerkki takaisin käyttöön painamalla samanaikaisesti **PYSÄYTYS**- ja **KÄYNNISTYS**-näppäimiä sekunnin ajan. Näyttöön tulee teksti ‘ON’ (PÄÄLLÄ).

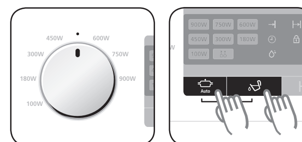


LAPSILUKKO

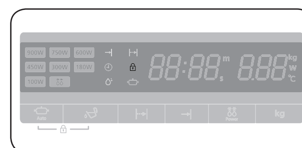
Uunin lapsilukon avulla voit lukita ohjaustaulun niin, ettei sitä voi käyttää vahingossa.

Uunin lukitseminen

1. Paina **AUTO (AUTOMAATTINEN)**- ja **HÖYRYPUHDISTUS**-näppäimiä samanaikaisesti ja pidä niitä painettuina 3 sekuntia.

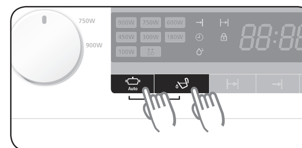


2. Lukkomerkki ilmestyy näytölle ilmaisemaan, että kaikki uunin toiminnot on lukittu.

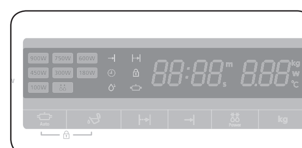


Uunin lukituksen avaaminen

1. Paina **AUTO (AUTOMAATTINEN)**- ja **HÖYRYPUHDISTUS**-näppäimiä samanaikaisesti ja pidä niitä painettuina 3 sekuntia.



2. Lukkomerkki poistuu näytöstä ilmaisten, että toimintojen lukitukset on avattu.







puhdistus ja huolto

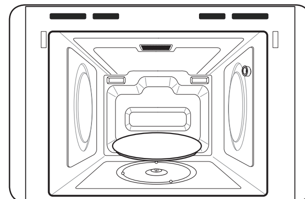
HÖYRYPUHDISTUSTOIMINNON KÄYTTÄMINEN

Vesipuhdistusjärjestelmän tuottama höyry kastelee uunin sisäpinnan. Mikroaaltounin sisäpinta on helppo puhdistaa vesipuhdistustoiminnon jälkeen.

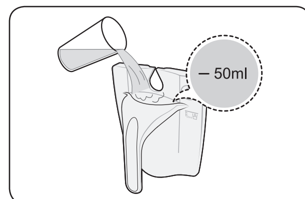
 **Tärkeää:**

- Käytä tätä toimintoa vain, kun mikroaaltouuni on viilentynyt täysin huoneenlämpöiseksi.
- ÄLÄ käytä tislattua vettä.
- ÄLÄ käytä mikroaaltouunin puhdistamiseen höyrysuihku- tai painepesulaitteita.

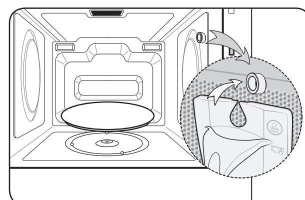
1. Avaa uunin luukku.



2. Täytä vesikulho vedellä kulhon ulkopuolella olevaan merkkiviivaan asti.
(Viiva on noin 30 ml kohdalla.)



3. Aseta vesikulho uunin oikealla sisäseinällä olevaan ylempään vesikulhon pidikkeeseen.

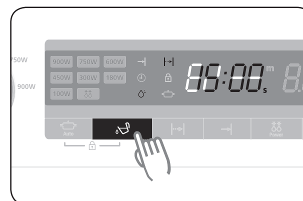


4. Sulje uunin luukku.

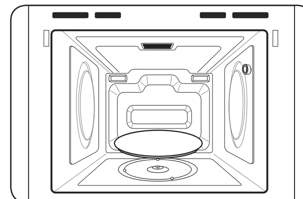




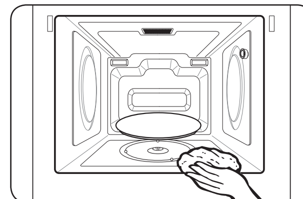
5. Paina **Höyrypuhdistus**-näppäintä. Vesi on sameaa höyrypuhdistuksen aikana. Tämä ei ole vika, vaikka höyry peittää uunin sisällä olevan valon.



6. Avaa uunin luukku.



7. Puhdista uunin sisäosa kuivalla astiapyyhkeellä. Irrota uunilautanen ja ritilä käyttämällä talouspaperia.





- Vain vesikulhoa voidaan käyttää "höyrypuhdistus"-tilassa.
- Poista vesikulho valmistettaessa kiinteää ruokaa, sillä muussa tapauksessa kulho vaurioituu ja aiheuttaa tulipalon mikroaaltouunissa.







MIKROAALTOUUNIN PUHDISTAMINEN

Puhdista uuni säännöllisesti, jotta rasva ja ruoanjätteet eivät pääse kertymään. Puhdista erityisesti sisä- ja ulkopinnat, luukku ja luukun tiivisteet.

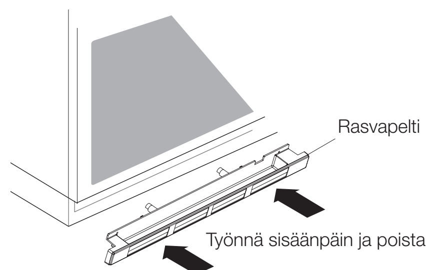
1) Puhdista laitteen ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.
2) Poista sisäpinnoissa olevat läiskät tai tahrat saippuaveteen kostutetulla liinalla. Huuhtele ja kuivaa.
3) Jos haluat poistaa kovettuneita ruoanjätteitä tai hajuja, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua tyhjän uunin pohjalle ja käytä mikroaaltouunia maksimiteholla kymmenen minuutin ajan.
4) Pese sisäpuoli.

 **Tärkeää**

- ÄLÄ läikytä vettä tuuletusaukkoihin.
- ÄLÄ KOSKAAN käytä hankausaineita tai kemiallisia liuottimia.
- Varmista AINA, että luukun tiivisteet ovat puhtaat, jotta luukku sulkeutuu kunnolla.

RASVAPELLIN POISTAMINEN

Tyhjennä rasvapelti säännöllisin väliajoin. Työnnä rasvapeltiä sisäänpäin niin pitkälle, että kuulet napsahduksen ja poista pelti lukitusasennosta.



MIKROAALTOUUNIN SÄILYTTÄMINEN JA KORJAAMINEN

Vain pätevä huoltohenkilöstö saa huoltaa laitetta.
Jos uuni tarvitsee huoltoa, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä SAMSUNGin asiakaspalveluun.
Kun soitat, pidä seuraavat tiedot saatavilla:

- Malli- ja sarjanumero (löytyvät luukun sisäpuolelta)
- Takuutiedot
- Selkeä kuvaus ongelmasta

Jos uuni pitää varastoida tilapäisesti, valitse puhdas ja kuiva tila, sillä pöly ja kosteus voivat aiheuttaa vahinkoja.





ongelmatilanteet

Jos mikroaaltouunin käytössä on ongelmia, koeta alla annettuja ratkaisuja. Ratkaisut saattavat säästää aikaa ja niiden avulla voidaan välttää huoltokäyntejä.

Ruoka ei kypsy.

- Varmista, että ajastin on asetettu oikein ja KÄYNNISTYS-näppäintä on painettu.
- Sulje uunin luukku hyvin.
- Varmista, että sulake ei ole palanut tai suojakytkin lauennut.

Ruoka on ylikypsää tai raakaa.

- Varmista, että on käytetty oikeaa valmistusaikaa.
- Varmista, että on käytetty oikeaa tehotasoa.

Uunin sisällä kipinöi ja räsähtelee (näkyy valokaari).

- Varmista, että käytössä on asianmukainen valmistusastia, jossa ei ole metallikoristeluja.
- Varmista, että uuniin ei ole jäänyt haarukoita tai muita metallisia keittiövälineitä.
- Jos käytät alumiinifoliota, varmista, ettei se ole liian lähellä sisäseinämiä.

Mikroaaltouuni häiritsee radio- tai televisiolähetystä.

- Televisio- tai radiolähetyksissä saattaa esiintyä lieviä häiriöitä uunin käytön aikana. Ongelma vähenee, kun sijoitat uunin kauemmaksi televisioista, radioista ja antenneista.

Sähkökatko nollaa näytön.

- Irrota virtajohto seinästä ja kytke se uudestaan. Aseta kellonaika uudestaan.

Kosteuden tiivistyminen uunin sisällä.

- Tämä on normaali ilmiö. Kuivaa valmistuksen jälkeen.

Tuuletin jatkaa toimintaansa vielä uunin sammuttamisen jälkeen.

- Tämä on normaali ilmiö. Tuuletin saattaa jatkaa toimintaansa enimmillään kolme minuuttia uunin sammuttamisen jälkeen.

Ilmavirtaus luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.

- Tämä on normaali ilmiö.

Lievä lämmön heijastuminen luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.

- Tämä on normaali ilmiö.

Höyryn ulosvirtaus luukun ympärillä tai ilmanpoistoaukoista.

- Tämä on normaali ilmiö.

Uunin käytön aikana kuuluu naksuvia ääniä, etenkin sulatuksen aikana.

- Tämä on normaali ilmiö.





tekniset tiedot

Malli		FW113T, FW313T
Virtalähde		230 V ~ 50 Hz
Tehonkulutus		1500 W
Lähtöteho		100 W / 900 W (IEC-705)
Käyttötaajuus		2450 MHz
Magnetroni		OM75P(20)
Jäähdytysmenetelmä		Jäähdyttävä tuuletinmoottori
Mitat (L x K x S)	Ulkomitat	595 x 460 x 460 mm
	Sisämitat, netto	402 x 227 x 390 mm
Tilavuus, netto		36 litraa
Paino	Netto	n. 25,2 kg
	Kuljetuspaino	n. 28,2 kg





huom.










huom.












KYSYMYKSIA TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KAY VERKKOSIVUILLAMME
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Koodinumero: DE68-03737H





FW113T
FW313T

Mikrobølgeovn

brugervejledning

Planet First 100% Recycled Paper

Denne manual er trykt p_100 % genbrugspapir.

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.
For at få mere komplet service bedes du registrere dit produkt på

www.samsung.com/register









brug af denne vejledning

Tak, fordi du valgte at købe en SAMSUNG mikrobølgeovn.
Brugervejledningen indeholder vigtige sikkerhedsinstruktioner og vigtige oplysninger om, hvordan din nye ovn til hurtig tilberedning bruges og vedligeholdes.
Læs alle oplysninger i denne brugervejledning, inden du bruger mikrobølgeovnen, og gem vejledningen til fremtidig brug.

sikkerhedsinformationer

- Læs denne brugervejledning grundigt, inden du betjener apparatet, og opbevar vejledningen på et sikkert sted i nærheden af apparatet til fremtidig brug.
- Brug kun dette apparat til det beregnede formål som beskrevet i denne brugervejledning. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Advarsler og Vigtige sikkerhedsinstruktioner i denne brugervejledning omfatter ikke alle mulige forhold og situationer, som kan forekomme. Det er dit ansvar at bruge sund fornuft, forsigtighed og omhyggelighed, når du installerer, vedligeholder og betjener apparatet.
- Følgende brugsinstruktioner omfatter forskellige modeller, og egenskaberne for din mikrobølgeovn kan derfor være en smule anderledes end dem, der er beskrevet i denne brugervejledning, og alle advarselstegn er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål eller problemer, skal du kontakte det nærmeste servicecenter, eller du kan finde hjælp og information online på www.samsung.com.

Vigtige sikkerhedssymboler og sikkerhedsforanstaltninger.

Følgende symboler anvendes i teksten i denne brugervejledning:

⚠ ADVARSEL	Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade eller død**.
⚠ FORSIGTIG	Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **mindre personskade eller tingsskade**.
⚠ FORSIGTIG	For at mindske risikoen for brand, eksplosion, elektrisk stød eller personskade i forbindelse med brug af mikrobølgeovnen, skal du følge disse grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger.





⃠	Forsøg IKKE.
⃠	Demonter IKKE.
⃠	Rør IKKE.
★	Følg anvisningerne nøje.
	Tag strømstikket ud af stikkontakten.
	Sørg for, at apparatet er jordforbundet for at forhindre elektrisk stød.
	Ring til servicecentret for at få hjælp.
	Bemærkning
	Vigtigt

ADVARSEL Alvorlige advarselstegn ved installation

Sæt netledningen i en passende stikkontakt, og brug kun stikkontakten til dette apparat. Sæt strømstikket godt fast i stikkontakten. Brug ikke en forlængerledning.

- Hvis du gør det og slutter andre apparater til stikkontakten ved hjælp af en strømskinne eller en forlængerledning, kan det forårsage elektrisk stød eller brand.
- Brug ikke en elektrisk transformer. Det kan medføre brand eller elektrisk stød.

Installationen af dette apparat skal udføres af en kvalificeret tekniker eller et kvalificeret servicefirma.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød, brand, eksplosion, problemer med produktet eller personskader.

Installer ikke dette apparat i nærheden af et varmeapparat eller brandfarligt materiale.
Installer ikke apparatet på et fugtigt, fedtet eller støvet sted, på et sted, der er udsat for direkte sollys eller vand (regndråber).
Installer ikke dette apparat på et sted, hvor der kan sive gas ud.

- Det kan medføre elektrisk stød eller brand.

Apparatet er ikke beregnet til installation i vejkøretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

Dette apparat skal jordforbindes korrekt.
Jordforbind ikke apparatet til en gasledning, en vandledning af plastik eller en telefonledning.

- Dette kan medføre elektrisk stød, brand, eksplosion eller problemer med produktet.
- Sæt aldrig netledningen i en stikkontakt, der ikke er jordforbundet korrekt, og sørg for, at den er i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.





 Forsigtighedstegn ved installation

 Dette apparat skal anbringes på en sådan måde, at strømstikket kan anbringes korrekt.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand på grund af overgang i de elektriske installationer.

Installer apparatet på et jævnt og hårdt gulv, der kan bære dets vægt.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre unormale vibrationer, støj eller problemer med produktet.

Installer apparatet i en passende afstand fra væggen.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre brand som følge af overophedning.

Den mindste frie højde over ovnens overflade.

 Alvorlige advarselstegn for elektriske installationer

 Fjern med jævne mellemrum alle fremmede stoffer, som f.eks. støv eller vand, fra strømstikterminalerne og kontaktpunkterne med en tør klud.

- Tag strømstikket ud af kontakten, og rengør det med en tør klud.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

 Sæt strømstikket i stikkontakten i den rigtige retning, så ledningen løber mod gulvet.

- Hvis du sætter strømstikket i kontakten den modsatte vej, kan de elektriske ledninger i kablet blive beskadiget, hvilket kan medføre elektrisk stød eller brand.

Sæt strømstikket godt fast i stikkontakten. Brug ikke et beskadiget strømstik, en beskadiget netledning eller en løs stikkontakt.

- Det kan medføre elektrisk stød eller brand.

Undlad at trække hårdt i netledningen eller bøje den.
Undlad at sno eller binde netledningen.
Undlad at hægte netledningen rundt om en metalgenstand, at anbringe en tung genstand oven på netledningen, at sætte netledningen ind mellem genstande eller skubbe netledningen ind i området bag ved apparatet.

- Det kan medføre elektrisk stød eller brand.

Træk ikke i netledningen, når du tager strømstikket ud af kontakten.

- Hold i strømstikket, når du tager det ud af kontakten.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

 Kontakt det nærmeste servicecenter, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget.

 Forsigtighedstegn for elektriske installationer

 Tag strømstikket ud, når apparatet ikke bruges i længere tid, eller hvis det tordner og/eller lyner.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

 Alvorlige advarselstegn for brug

 I tilfælde af gasudsivning (f.eks. propangas, LP-gas osv.) skal der straks ventileres, uden at strømstikket berøres. Undlad at røre ved apparatet eller netledningen.

- Brug ikke en ventilator.
- En gnist kan medføre eksplosion eller brand.

Sørg for, at døren, varmeelementet eller andre dele ikke kommer i kontakt med kroppen, når du tilbereder mad, eller lige efter du har tilberedt mad.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre forbrændinger.





Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

Når varmeelementer flyttes, skal du sørge for at bruge det udstyr, som er designet til at flytte varmeelementer med, og du skal anvende de sikkerhedshandsker, der følger med produktet, og holde øje med, om temperaturen falder tilstrækkeligt (højst 10 minutter efter betjening af grill eller kombinationstilberedning) efter betjening af ovnen.

Brug ALTID ovnhandsker, når du tager en tallerken ud af ovnen, for at undgå forbrænding.

Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren.
Grund: Varm luft eller damp, der slippes ud, kan forårsage skoldning.

Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen. For at undgå denne situation skal du ALTID lade det stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen. Følg disse anvisninger i FØRSTEHJÆLP i tilfælde af skoldning:

- Anbring de skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter.
- Tildæk det med et rent, tørt klæde.
- Smør ikke cremer, olier eller lotioner på.
- Kontakt en læge

Hvis netledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.

ADVARSEL: Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.

ADVARSEL: Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning, når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstå faren ved forkert brug.

ADVARSEL: Når ovnen bruges til kombinationstilberedning, bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.

Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. For at undgå forbrændinger bør mindre børn holdes borte.

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Rør ikke ved strømstikket med våde hænder.

- Det kan medføre elektrisk stød.

Sluk ikke for apparatet ved at tage strømstikket ud, mens ovnen er i brug.

- Hvis du sætter strømstikket i kontakten igen, kan det skabe en gnist, som kan forårsage elektrisk stød eller brand.

Opbevar alle emballagematerialer uden for børns rækkevidde, da emballagematerialer kan være farlige for børn.

- Hvis et barn tager en pose over hovedet, kan det forårsage kvælning.







Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød, forbrændinger eller personskade.

Brug aldrig dette apparat til andet end tilberedning af mad.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre brand.

Åbn forseglede beholdere (sutteflasker, mælkeflasker osv.), og lav et hul i fødevarer som f.eks. skaller eller nødder (æg, kastanjer osv.) med en kniv, før du tilbereder dem.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre forbrændinger eller personskade, fordi fødevarerne brister.

Undlad at berøre den indvendige del af apparatet umiddelbart efter tilberedning af mad, da apparatets indvendige del er varm, når den har været opvarmet i længere tid, eller man har opvarmet en mindre mængde mad.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre forbrændinger.

Brug ikke aluminiumsfolie, metalobjekter (som f.eks. beholdere, gafler mv.) eller beholdere med guld- eller sølvkanter.

- Det kan medføre gnister eller brand.

Opvarm aldrig plastic- eller papirbeholdere, og brug dem ikke sammen med ovnfunktionen.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre brand.

Sørg for, at fødevarer ikke kommer i kontakt med varmeelementet, når der tilberedes mad i ovnen.

- Det kan medføre brand.

Undlad at overopvarme fødevarer.

- Det kan medføre brand.

Undlad at opvarme fødevarer, som er indpakket i papir som f.eks. ugeblade eller aviser.

- Det kan medføre brand.

Undlad at bruge eller anbringe brandbare spraydåser eller genstande i nærheden af ovnen.

- Det kan medføre brand eller eksplosion.

Undlad at åbne døren, hvis fødevarerne i ovnrummet brænder.

- Hvis du åbner døren, trænger der ilt ind, hvilket kan medføre brand.

Sæt ikke fingre, fremmede stoffer eller metalgenstande som f.eks. nåle ind i udtag, indtag, dele til vandforsyning og udledning samt huller. Hvis der indføres fremmede stoffer i nogen af disse huller, skal du tage strømstikket ud af stikkontakten og kontakte leverandøren af produktet eller det nærmeste servicecenter.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller personskade.

Fyld ALDRIG beholderen helt op, og vælg en beholder, der er bredere foroven end forneden for at undgå, at væsker koger over. Flasker med smalle halse kan desuden eksplodere, hvis de overopvarmes.

Opvarm ALDRIG en sutteflaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes.

Rør IKKE ved varmeelementer eller ovnens indre, før ovnen er kølet af.

Nedsænk ikke el-ledningen eller stikket i vand, og hold el-ledningen væk fra varme flader.

Betjen ikke dette apparat med en beskadiget el-ledning eller et beskadiget stik.







Brug IKKE mikrobølgeovnen i tom tilstand. Strømmen afbrydes af sikkerhedsmæssige årsager automatisk. Den kan betjenes normalt, når den har stået hen i mere end 30 minutter. Det er bedst altid at lade et glas vand stå inde i ovnen. Vandet absorberer mikrobølgeenergien, hvis ovnen startes fejlagtigt.

ADVARSEL: Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.

ADVARSEL: Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

Hvis apparatet er oversvømmet, skal du straks afbryde strømmen og kontakte det nærmeste servicecenter.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Hvis apparatet udsender en underlig lyd, en brændt lugt eller røg, skal du straks tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Forsøg ikke selv at reparere, demontere eller ændre apparatet.

- Da der kommer højspænding i produktets chassis, kan det medføre elektrisk stød.
- Du kan blive udsat for elektromagnetiske bølger.
- Når der er behov for, at apparatet repareres, skal du kontakte det nærmeste servicecenter.

ADVARSEL: Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af det dæksel, der beskytter dig mod at blive udsat for mikrobølgeenergi.

Hvis der er kommet fremmede stoffer, som f.eks. vand, ind i apparatet, skal du tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Hvis du opdager røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer.

FORSIGTIG Forsigtighedstegn i forbindelse med brug

Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne. Brug IKKE metalbeholdere, service med guld- eller sølvkanter, kødpinde, gafler mv. Fjern metalbånd fra papir eller plastikposer.
Grund: Der kan opstå elektrisk gnistdannelse, der kan beskadige ovnen.

Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.

Mindre mængder mad kræver kortere tilberednings- eller opvarmningstid.
Hvis du bruger de normale tidsangivelser, kan maden blive overophedet og brænde.

Du kan høre en klikkende lyd under brug (særligt hvis ovnen optør noget).
Grund: Denne lyd er normal, når den elektriske spænding ændres.

Små børn må ALDRIG bruge eller lege med mikrobølgeovnen. De må heller ikke efterlades uden opsyn i nærheden af mikrobølgeovnen, når den er i brug. Ting af interesse for børn må ikke opbevares eller skjules lige over ovnen.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Vær forsigtig, da drikkevarer eller fødevarer kan være meget varme efter opvarmning.

- Kontroller, især hvis du giver et barn mad, at maden er kølet tilstrækkeligt af.







Vær forsigtig, når du opvarmer væske, som f.eks. vand eller andre drikkevarer.

- Rør rundt under eller efter tilberedningen.
- Undlad at bruge en glat beholder med en smal hals.
- Fjern beholderen mindst 30 sekunder efter tilberedningen.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre, at indholdet pludselig løber over og medfører forbrændinger.

Hold ikke på fødevarer eller nogen del deraf under eller umiddelbart efter tilberedningen.

- Brug ovnhandsker, da det kan være meget varmt, og du kan risikere at brænde dig.
- Hvis du trækker keramiktallerkenen eller bradepanden fremad, kan der spildes mad, hvilket kan medføre forbrændinger.

Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød.

Undlad at ridse ovndørens glas med en skarp genstand.

- Det kan medføre, at glasset beskadiges eller går i stykker.

Stå ikke oven på apparatet, og anbring ikke genstande (som f.eks. vasketøj, ovnbetræk, tændte stearinlys, tændte cigaretter, opvask, kemikalier, metalgenstande osv.) oven på apparatet.

- Genstande som f.eks. en klud kan komme i klemme i døren.
- Dette kan medføre elektrisk stød, brand, problemer med produktet eller personskade.

Undlad at betjene apparatet med våde hænder.

- Det kan medføre elektrisk stød.

Sprøjt ikke flygtige materialer som f.eks. insektmiddel på apparatets overflade.

- Ud over at det er skadeligt for mennesker kan det desuden medføre elektrisk stød, brand eller problemer med produktet.

Anvend ikke overdreven kraft på døren eller den indvendige del af apparatet.

- Det kan medføre misdannelse af produktet eller personskade som følge af udslip af elektriske bølger.
- Hvis man hænger i døren, kan det medføre fejl på produktet og forårsage personskade.
- Undlad at bruge apparatet, hvis døren er beskadiget, og kontakt det nærmeste servicecenter.

Anbring ikke apparatet over en skrøbelig genstand som f.eks. en vask eller en glasgenstand.

- Det kan medføre, at vasken eller glasgenstanden beskadiges.

Brug kun apparatet, når døren er lukket.

- Hvis du bruger apparatet, når det er forurenet af fremmede stoffer som f.eks. madaffald, kan det give problemer med apparatet.

Vær forsigtig, når du fjerner indpakningen fra fødevarer, som lige er taget ud af apparatet.

- Hvis maden er varm, kan der pludselig komme varm damp ud, når du fjerner indpakningen, og du kan brænde dig.

Tag ikke stikket ud af apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid fat i stikket, og træk det lige ud af kontakten.

- Beskadigelse af ledningen kan medføre kortslutning, brand og/eller elektrisk stød.

Kom ikke for tæt på apparatet med ansigtet eller kroppen, når du tilbereder mad, eller når du åbner døren umiddelbart efter tilberedning af mad.

- Sørg for, at børn ikke kommer tæt på apparatet.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre forbrændinger på grund af varmen.

Anbring ikke fødevarer eller tunge genstande over døren, når den åbnes.

- Maden eller genstanden kan falde ned, og dette kan medføre forbrændinger eller personskade.







 Afkøl ikke døren, apparatets indre eller tallerkenen meget hurtigt ved hælde vand over dem under eller lige efter tilberedning af mad.

- Det kan medføre beskadigelse af apparatet. Damp- eller vandsprøjtene kan medføre forbrændinger eller personskade.

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

ADVARSEL Alvorlige advarselstegn ved rengøring

 Undlad at rengøre apparatet ved at sprøjte vand direkte på det.
Brug ikke benzen, fortynder eller sprit til at rengøre apparatet.

- Det kan medføre misfarvning, misdannelse, beskadigelse, elektrisk stød eller brand.

Tag stikket ud af stikkontakten, og fjern madrester fra døren og ovnrummet, før apparatet rengøres eller vedligeholdes.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

Brug ikke mikrobølgeovnen til at tørre aviser eller tøj.

Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.

FORSIGTIG Forsigtighedstegn ved rengøring

Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.

Hvis ovnen ikke holdes i ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en farlig situation.

Pas på, du ikke kommer til skade, når du rengør apparatet (udvendigt/indvendigt).

- Du kan komme til skade på apparatets skarpe kanter.

Undlad at rengøre apparatet med en damprenser.

- Det kan medføre rustangreb.





FORANSTALTNINGER FOR AT UNDGÅ AT BLIVE UDSAT FOR MIKROBØLGEENERGI

Hvis du ikke følger disse sikkerhedsforanstaltninger, kan du blive udsat for skadelig mikrobølgeenergi.

(a) Du må under ingen omstændigheder forsøge at betjene ovnen med døren åben eller pille ved sikkerhedslåsene (dørens lukkemekanismer) eller indføre noget i sikkerhedslåsehullerne.

(b) Anbring ikke genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke mad- eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Sørg for, at døren og dørens tætninger holdes rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.

(c) Betjen ikke ovnen, hvis den er beskadiget, før den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker med forstand på mikrobølgeovne, og som er oplært af producenten. Det er især vigtigt, at ovndøren lukker ordentligt i, og at følgende ikke beskadiges:
- **(1)** Låge (bøjet)
- **(2)** Lågehængsler (ødelagte eller løse)
- **(3)** lågetætninger og tætningsoverflader

(d) Ovnen må ikke justeres eller repareres af andre end en kvalificeret servicetekniker med forstand på mikrobølgeovne, som er oplært af producenten.

Dette produkt er gruppe 2, klasse ISM-udstyr. Definitionen af gruppe 2 omfatter alt industrielt, videnskabeligt og medicinsk udstyr, hvori der internt bevidst genereres radiofrekvensenergi og/eller anvendes i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materialer og EDM- og lysbuesvejsningsudstyr. Klasse B udstyr er udstyr velegnet til anvendelse i private hjem og under forhold ved direkte tilslutning til en lavspændingsstrømforsyning, der forsyner bygninger indeholdende private beboelser.



KORREKT AFFALDSBORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT (ELEKTRISK & ELEKTRONISK UDSTYR)

Mærket på dette produkt, på tilbehør eller i den medfølgende dokumentation betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, hovedsæt, USB-ledning) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at undgå skadelige miljø- eller sundhedspåvirkninger på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal ovennævnte bortskaffes særskilt fra andet affald og indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materialegenvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere ovennævnte med henblik på miljøforsvarlig genvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og læse betingelserne og vilkårene i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil bør ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.





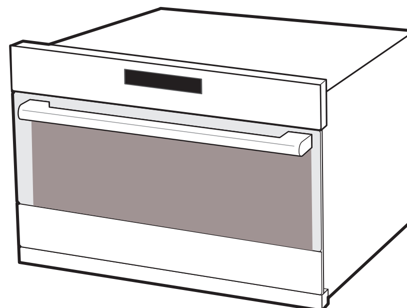


indhold





installation af din mikrobølgeovn



Generelt

Tekniske data

Elektrisk tilslutning:	230 V - AC, 50 Hz
Strømforbrug:	1500 W
Dimensioner (B x H x D):	596 x 460 x 460 mm

Denne enhed overholder EU's bestemmelser

Bortskaffelse af emballage og enhed
Emballagen kan genbruges.
Emballagen kan bestå af følgende materialer:
- karton,
- polyethylenfilm (PE),
- CFC-frit polystyren (stift PS-skum).

Bortskaf disse materialer på en ansvarlig måde og i overensstemmelse med lokale bestemmelser.

Myndighederne kan oplyse dig om, hvorledes du bortskaffer husholdningsapparater på en ansvarlig måde.

Sikkerhed
Denne enhed bør udelukkende tilsluttes af en kvalificeret elektriker.

Dampkombinationsovnen er IKKE designet til brug i et erhvervskøkken. Den må kun bruges til tilberedning af mad i eget hjem.

Enheden er varm under og efter brug. Pas på, hvis der er mindre børn i nærheden.

Elektrisk tilslutning
Den stikkontakt, som enheden tilsluttes, skal overholde de gældende bestemmelser herfor.

Hvis du ønsker en fast tilslutning, skal du sørge for, at der monteres en flerpolet afbryder med en minimumskontaktafstand på 3 mm på forsyningskablet.





Fig. 1

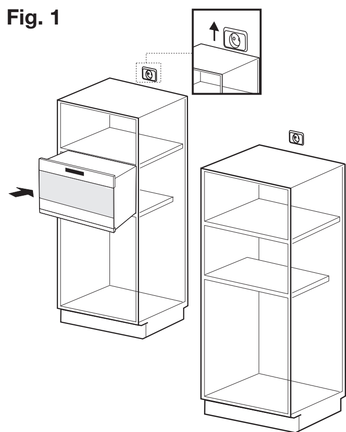


Fig. 2

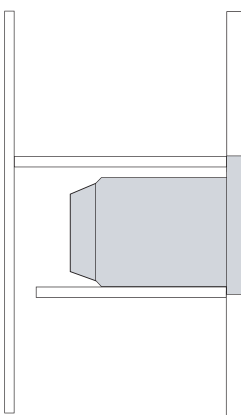


Fig. 3



Fig. 3,1



Fig. 3,2

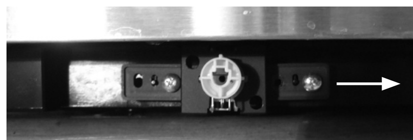


Fig. 3,3

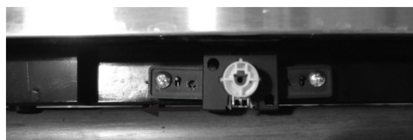


Fig. 3,4

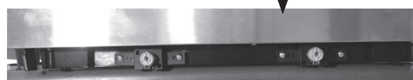


Fig. 3,5

Fig. 4

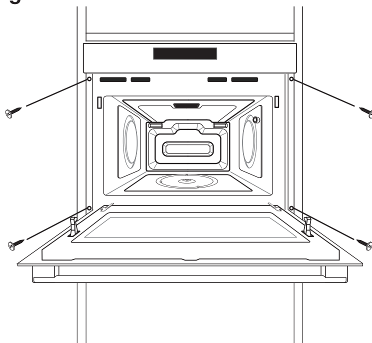


Fig. 5

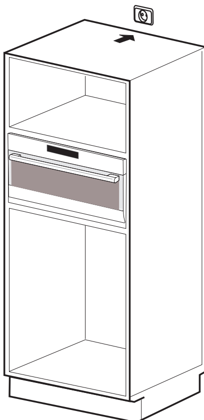








Fig. 1 Skub dampkombinationsovnen halvvejs ind i modulet.
Sæt kabelforbindelsen i strømkilden.

Fig. 2 Skub dampkombinationsovnen helt ind i modulet.

Fig. 3 Højdeindstilling af dampkombinationsovnen i kombination med andre apparater!

Oversiden af dampkombinationsovnen skal være lig de andre apparater.

Fig. 3,1 Hvis undersidens strimmel ikke er helt justeret med de andre apparater, kan du selv justerer den.
Hvis du fjerner strimlen, vises de justerbare klodser med hver to skruer.

Fig. 3,2 I de justerbare klodsers højeste position er alle fire skuer placeret i de indvendige huller.

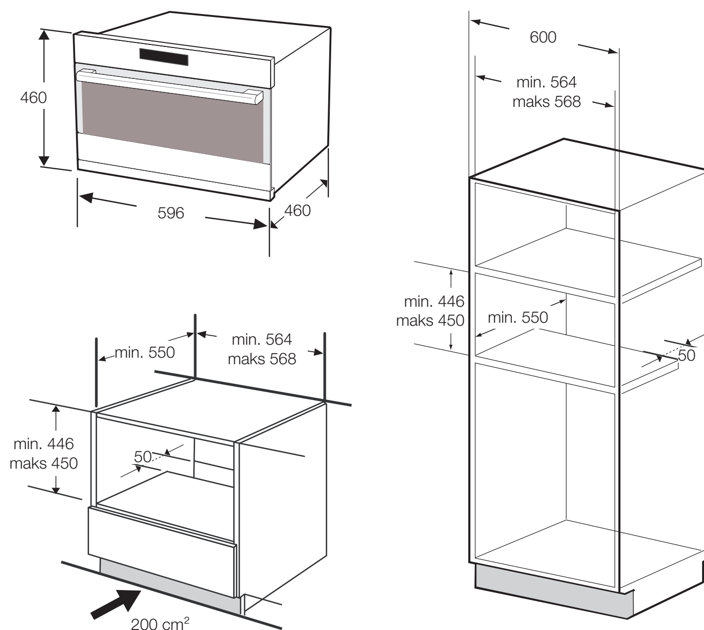
Fig. 3,3 Flyt den første skrue til det udvendige hul (åbning).

Fig. 3,4 Flyt derefter den anden skrue til det udvendige hul (åbning), og skub den justerbare klods nedad.

Fig. 3,5 Efter at venstre og højre justerbare klods er i den rigtige højde, kan du sætte understrimlen på igen.

Fig. 4 Fastgør dampkombinationsovnen med de fire medfølgende skruer (4 x 16 mm).

Fig. 5 Udfør den elektriske tilslutning. Kontrollér, at apparatet virker korrekt.

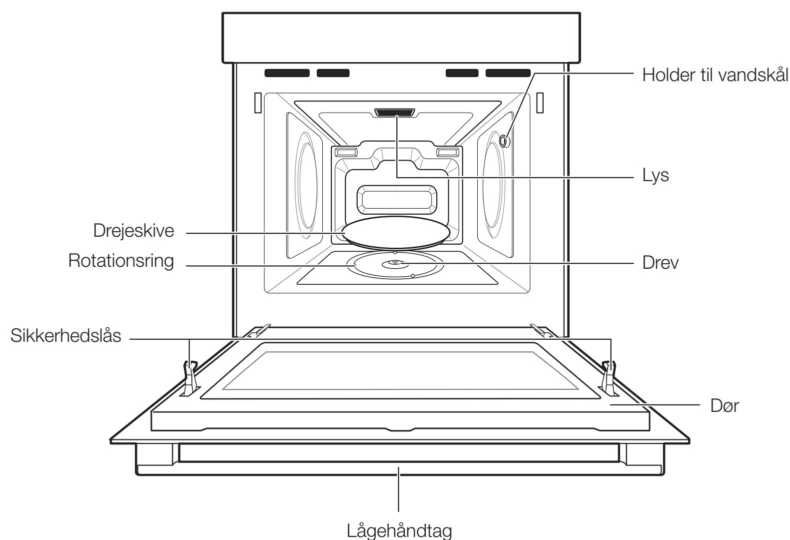


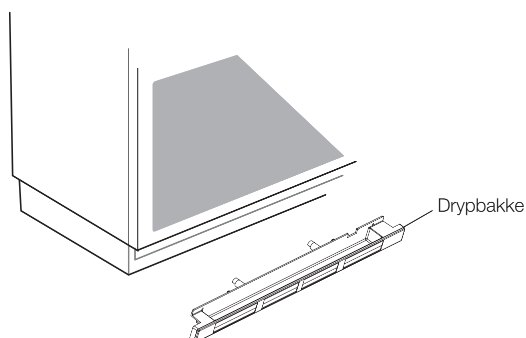




ovnens funktioner

MIKROBØLGEOVNENS FUNKTIONER





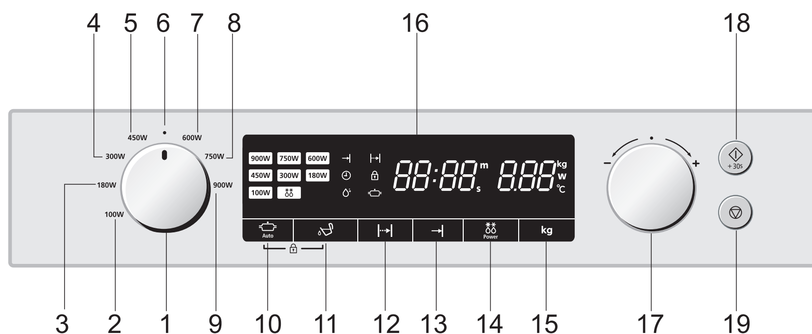






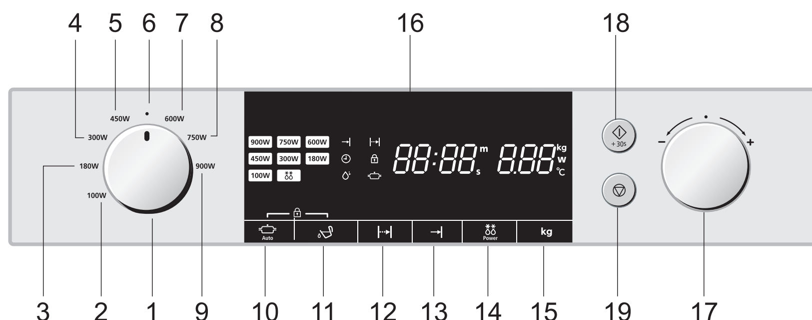
KONTROLPANEL

<FW313T>



1. EFFEKTKNAP
2. MIKROOVNSEFFEKT – 100 W
3. MIKROOVNSEFFEKT – 180 W
4. MIKROOVNSEFFEKT – 300 W
5. MIKROOVNSEFFEKT – 450 W
6. FRA
7. MIKROOVNSEFFEKT – 600 W
8. MIKROOVNSEFFEKT – 750 W
9. MIKROOVNSEFFEKT – 900 W
10. AUTOMENU-TILSTAND
11. DAMPRENGØRING
12. TILBEREDNINGSTID
13. STARTTIDSPUNKT
14. LYNOPTØNING-TILSTAND
15. VÆGT
16. DISPLAY
17. VALGKNAP
18. START/+30 SEK.
19. STOP/ANNULLER

<FW113T>





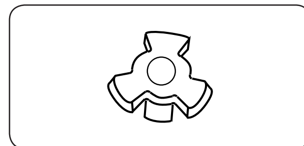




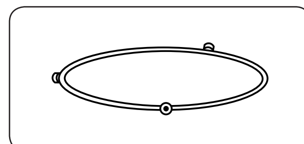
TILBEHØR

Følgende tilbehør følger med til din mikrobølgeovn.

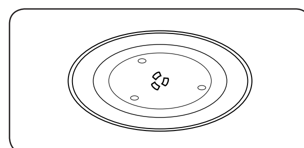
1. Drev skal anbringes korrekt over motorakslen i bunden af ovnen.
   (Drevet roterer drejeskiven.)



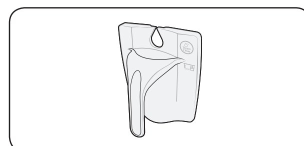
2. Rotationsring skal anbringes midt i ovnen.
   (Rotationsringen understøtter drejeskiven.)



3. Drejeskive skal anbringes oven på rotationsringen med det midterste monteret på drevet.
   (Drejeskiven fungerer som den primære flade ved tilberedning. Den kan let tages ud og rengøres.)



4. Ren vandskål skal anbringes i højre side af ovnen.
   (Vandskålen kan anvendes ved rengøring. Se “Damprengøring” på side 42-43.)



 Betjen ikke mikrobølgeovnen uden rotationsringen og drejeskiven.





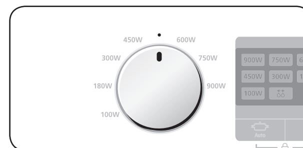
inden du starter

INDSTILLING AF URET

Når strømmen tilsluttes første gang, skal du indstille tiden, inden produktet tages i brug. Når der tændes for strømmen, vises ":0", "88:88" eller "12:00" automatisk på displayet. Indstil det aktuelle klokkeslæt.

Indstilling af uret (eksempel 15:15)

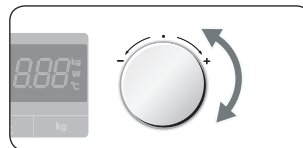
1. Drej **EFFEKTKNAPPEN** til positionen "FRA".



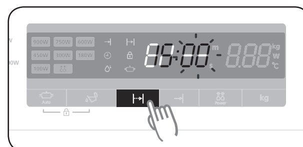
2. Tryk på knappen **TILBEREDNINGSTID**. "12" begynder at blinke.



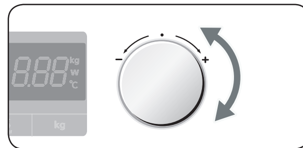
3. Drej **VALGKNAPPEN** for at indstille timen.



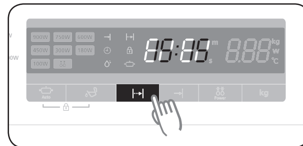
4. Tryk på knappen **TILBEREDNINGSTID** igen. "00" begynder at blinke.



5. Drej **VALGKNAPPEN** for at indstille minutterne.



6. Tryk på knappen **TILBEREDNINGSTID** igen. Uret indstilles af sig selv inden for 5 sekunder.

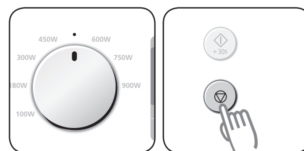






Hvis du har flere apparater med et indbygget ur, kan du vælge at skjule uret.

Drej **EFFEKTKNAPPEN** til stillingen "**FRA**", tryk på knappen **STOP**, og hold den inde i tre sekunder. Klokkeslættet forsvinder.
Tryk på knappen **STOP** igen, og hold den inde i tre sekunder for at vise klokkeslættet i displayet igen.





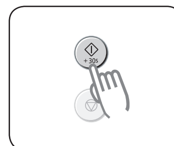


ovnbrug

HURTIG VEJLEDNING

Hvis du hurtigt vil tilberede/genopvarme madvarer, kan du anbringe madvarerne i mikrobølgeovnen og straks starte processen med tryk på kun én knap. Du skal ikke vælge en effekt, og du skal ikke indstille tilberedningstiden.

1. Tryk én gang på knappen **START**. Mikrobølgeovnen starter i 30 sekunder på den højeste effekt (900 W).

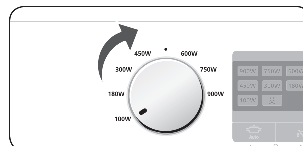


2. Hvis du trykker to gange på knappen **START**, starter mikrobølgeovnen i 60 sekunder. Hvis du trykker tre gange på knappen **START**, starter mikrobølgeovnen i 90 sekunder osv.

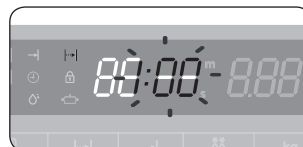
STANDARDINDSTILLINGER

Når standardtilberedningstiden blinker (når du har valgt en effekt med **EFFEKTKNAPPEN**), kan du ændre tiden ved at dreje **VALGKNAPPEN**.

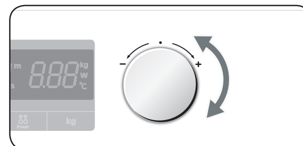
1. Drej **EFFEKTKNAPPEN** til den ønskede mikroovnseffekt.



2. Standardtiden begynder at blinke.



3. Når standardtiden blinker: drej **VALGKNAPPEN** for at indstille den ønskede tid.



Hvis de er holdt op med at blinke, kan du ændre indstillingerne ved at følge anvisningerne senere i denne brugervejledning.

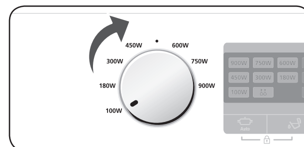
Mere/mindre-funktion: Under tilberedning kan du justere den forudindstillede tilberedningstid ved at trykke på knappen **TILBEREDNINGSTID** (tiden begynder at blinke) og dreje **VALGKNAPPEN** for en bedre tilberedning.



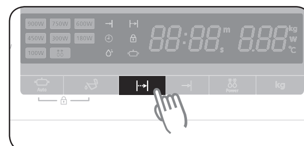


INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTID

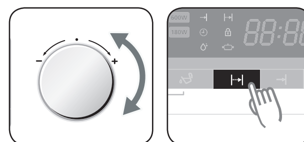
1. Drej **EFFEKTKNAPPEN** til den ønskede mikroovnseffekt. Se side 26 for en vejledning til effekterne.



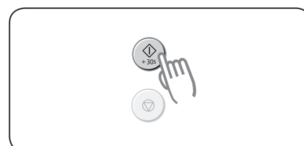
2. Tryk på knappen **TILBEREDNINGSTID**.



3. Drej **VALGKNAPPEN** for at indstille ønsket **TILBEREDNINGSTID**.
- Tryk på knappen **TILBEREDNINGSTID** for at afslutte indstillingen af tilberedningstiden.
- Efter 5 sekunder slutter indstillingen af tilberedningstiden automatisk, hvis du ikke har trykket på knappen **Tilberedningstid**.



4. Tryk på knappen **START**. Mikrobølgeovnen starter straks.



5. Når den indstillede tid er gået, høres et lydsignal fire gange, og i displayet blinker "END (SLUT)" fire gange. Herefter slukker mikrobølgeovnen automatisk.




ADVARSEL

- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer (som f.eks. vand) kan medføre forsinket opkogning. Det betyder, at drikkevarer begynder at koge, uden du ser nogen bevægelse. Når drikkevarerne fjernes fra ovnen, kan de starte med at koge op hurtigt og oversprøjte koppen med risiko for skade. Effekten med forsinket opkogning kan elimineres ved at anbringe en plastic/glasske i drikkevarerne inden opvarmning i mikrobølgeovnen.
- Pas på med babymad og glas med babymad:
- Køkkenredskaber kan være varme efter brug i mikrobølgeovnen!


FORSIGTIG

- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes efter opvarmning.
- Kontroller omhyggeligt indholdets temperatur inden brug for at undgå forbrændinger.

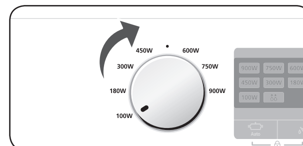




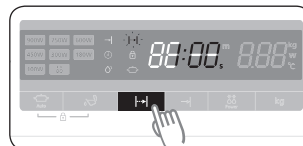
INDSTILLING AF FORSINKET START

Eksempel : klokken er 12:00, tilberedningstiden er 5 minutter, og du vil starte tilberedning kl. 16:00.

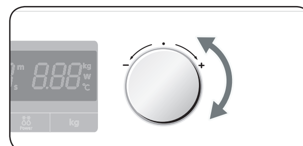
1. Drej **EFFEKTKNAPPEN** til den ønskede mikroovnseffekt.



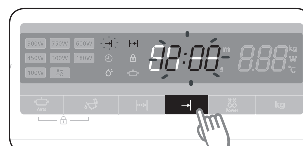
2. Tryk på knappen **TILBEREDNINGSTID** for at indstille tilberedningstiden.
   Tiden blinker.



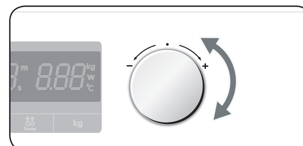
3. Drej **VALGKNAPPEN**, og indstil den ønskede tilberedningstid (5:00).



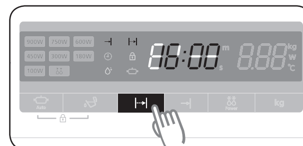
4. Tryk på knappen **STARTTID**.
   Det aktuelle klokkeslæt vises.



5. Drej **VALGKNAPPEN** for at indstille den ønskede tilberedningstid (16:00).
   Starttidspunktet vises.



6. Tryk på knappen **STARTTID**. Mikrobølgeovnen starter automatisk efter fire timer.







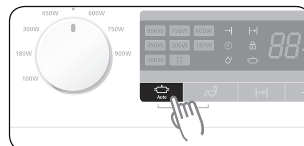


BRUG AF FUNKTIONEN AUTOMENU

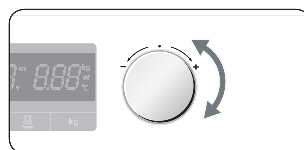
Med funktionen Automenu kan du vælge blandt ti forprogrammerede indstillinger til praktisk tilberedning, stegning eller bagning af dine foretrukne madvarer. Tilberedningstiden og effektniveauet indstilles automatisk. Du skal blot vælge en af de 12 indstillinger og indstille vægten for at starte tilberedningen.

Indstilling af funktionen automenu

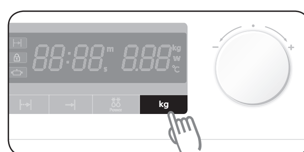
1. Tryk på knappen **AUTO**.



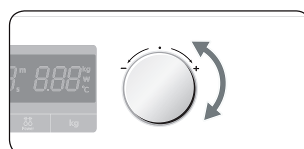
2. Drej **VALGKNAPPEN** for at vælge den ønskede Automenu-indstilling. Se tabellen på side 21-22 for en beskrivelse af de ti Automenu-indstillinger.



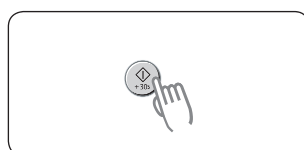
3. Tryk på knappen **VÆGT** for at ændre vægten, eller:



4. Drej **VALGKNAPPEN** for at vælge den ønskede vægt.



5. Tryk på knappen **START**.



Vigtigt

- Nogle af Automenu-indstillingerne er fortløbende. Andre kræver, at madvarerne vendes. Ovnen bipper for at gøre dig opmærksom.
- Den ovntemperatur, der er indstillet ved brug af menuen Auto, vises.
- Temperaturer og tider kan ikke ændres under tilberedning.





Vejledning til Automenu-indstillinger

Følgende tabel omfatter 10 autoprogrammer til genopvarmning og tilberedning Programmerne r-1 til r-6 er til genopvarmning. Programmerne c-1 til c-4 er til tilberedning.
Den indeholder den pågældende mængde, hensætningstid efter tilberedning og relevante anbefalinger.
Disse programmer kører med mikrobølgeenergi. Tilberedningstider og -effekter er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Kode	Mad	Portions-størrelse (kg)	Hensæt-ningstid (min.)	Anbefalinger
Automatisk genopvarmning				
r-1	Drikke Kaffe, mælk, te, vand (stuetemp-eratur)	0,25 (1 krus) 0,5 (2 krus)	1-2	Hæld væsken i et keramisk krus og opvarm utildækket. Anbring et krus i midten, anbring to krus overfor hinanden på drejeskivens rotationsring. Lad dem stå i mikrobølgeovnen. Rør rundt i drinksene før og efter hensætningstiden. Vær forsigtig, når du tager kopper ud (se sikkerhedsanvisningerne for væsker).
r-2	Portionsmål-tid (afkølet)	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Placer måltidet på en tallerken, og tildæk det med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Anbring plade på midten af drejeskiven. Dette program er velegnet til måltider, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta).
r-3	Suppe/sauce (afkølet)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Hæld i en dyb keramisk tallerken eller skål, og tildæk med et plasticlåg under opvarmningen. Anbring suppen på midten af drejeskiven. Rør omhyggeligt rundt før og efter hensætningstiden.
r-4	Gryderet (afkølet)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Hæld i en dyb keramisk tallerken eller skål, og tildæk med et plasticlåg under opvarmningen. Anbring suppen på midten af drejeskiven. Rør omhyggeligt rundt før og efter hensætningstiden.
r-5	Frossen færdigret (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Gennembryd filmen over den frosne færdigret. Anbring måltidet på midten af drejeskiven. Dette program er velegnet til måltider, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta).





Kode	Mad	Portions-størrelse (kg)	Hensæt-ningstid (min.)	Anbefalinger
r-6	Popcorn	0,1-0,15	-	Brug særligt popcornsprodukt til tilberedning i mikrobølgeovn. Følg madvareproducentens instruktioner, og anbring posen på midten af drejeskiven. Under dette program poppes majsene, og posens størrelse udvises. Pas på, når du tager popcornene ud og åbner den varme pose.
Autotilberedning				
c-1	Friske grøntsager	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Afvej grøntsager efter afvaskning, rengøring og udskæring i ensartet størrelse. Anbring dem i en glasskål med låg. Tilsæt 45 ml vand (3 spiseskefulde). Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning.
c-2	Skrællede kartofler	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Afvej kartoflerne efter skrælning, afvaskning og udskæring i ensartet størrelse. Anbring dem i en glasskål med låg. Tilsæt 45-60 ml (3-4 spiseskefulde) vand. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på.
c-3	Hvide ris	0,25 0,35	5-10	Vej de forkogte hvide ris, og tilsæt den dobbelte mængde koldt vand. Eksempel : ved kogning af 0,25 kg ris skal du tilsætte 0,5 l koldt vand. Brug glaspyrexskål med låg. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på.
c-4	Frosne grøntsager (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	2-3	Kom frosne grøntsager, som f.eks. broccoli, gulerødder i skiver, blomkålsbuketter og ærter, i en glasskål med låg. Tilsæt 1-2 spiseskefulde vand. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning.


Vigtigt : De fleste Automenu-indstillinger anvender mikrobølgeenergi til at opvarme madvarerne. Derfor skal retningslinjerne for køkkentøj og andre sikkerhedsforholdsregler vedr. mikrobølgeovne strengt følges ved brug af denne funktion.





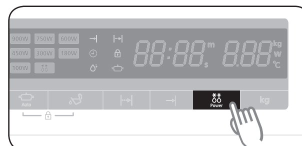
BRUG AF LYNOPTØNINGSFUNKTIONEN

Indstilling af lynoptøningsfunktionen

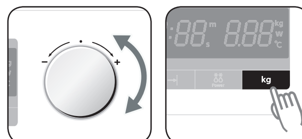
Vælg blandt fem forprogrammerede mikrobølgeindstillinger til optøning. Optøningstiden og effektniveauet indstilles automatisk. Du skal blot vælge indstillingen og vægten for at starte optøningen.

Åbn døren. Placer de frosne madvarer midt på glasskiven. Luk døren.

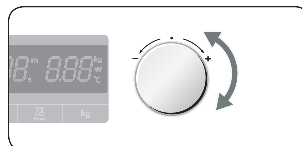
1. Tryk på knappen **Optøning**.



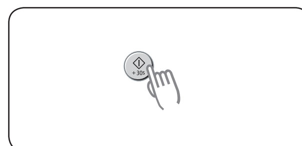
2. Drej **VALGKNAPPEN** for at vælge det element, der skal optøs. Tryk på **VÆGT/ MIKROOVNSEFFEKT** for at indstille det element, der skal optøs. (Se tabellen på side 24 for en beskrivelse af de 5 lynoptøningsindstillinger.)



3. Vælg madens vægt ved at dreje **VALGKNAPPEN**.



4. Tryk på knappen **START** for at starte tilberedningen.



Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "End (Slut)" fire gange. Ovnen bipper herefter én gang hvert 3. minut.



Resultat

- Optøningen starter.
- Ovnen bipper halvvejs gennem optøningen for at minde dig om at vende maden.



Vigtigt

- Brug kun beholdere, der er mikrobølgesikre.
- Du kan også optø maden manuelt. Dette gøres ved at vælge funktionen Tilberedning/opvarmning med et effektniveau på 180 W. Find flere oplysninger i afsnittet "Tilberedning/opvarmning" på side 30-40 for flere detaljer.







Vejledning til indstillinger for automatisk lynoptøning

Følgende tabel beskriver de 5 lynoptøningsprogrammer, mængder, hensætningstider og behørige anbefalinger. Fjern al emballage før optøningen. Anbring frosne madvarer, frossen fjerkræ, fisk og frugt på en flad glastallerken eller et keramisk fad på drejeskiven.

Kode	Mad	Portions-størrelse (kg)	Hensæt-ningstid (min.)	Anbefalinger
Optøning				
d-1	Kød	0,2-2,0	20-120	Dæk altid kanterne med alufolie. Vend madvarerne, så snart ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars.
d-2	Fjerkræ	0,2-2,0	20-120	Dæk altid kanterne med alufolie. Vend madvarerne, så snart ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars.
d-3	Fisk	0,2-2,0	20-110	Dæk altid lår- og vingespidser med alufolie. Vend fjerkræet, så snart ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele.
d-4	Brød/ kage	0,1-1,0	10-60	Anbring brød vandret langs med lågen, på et stykke bagepapir på drejeskiven. Vend, så snart ovnen bipper. Anbring kage på en keramisk tallerken, og vend den eventuelt, når ovnen bipper. (Ovnen bliver ved med at køre, og stoppes, når du åbner lågen.) Dette program er velegnet til alle typer brød, skivet eller helt, samt til rundstykker/boller og baguetter. Arranger rundstykker/boller ved siden af hinanden. Dette program er velegnet til alle typer gærdejskage, kiks, ostekage og butterdej. Det er ikke velegnet til mørdej, frugt- og cremekager eller kage med chokoladeglasur.
d-5	Frugt	0,1-0,8	5-30	Fordel frugt jævnt i et keramisk fad. Dette program er velegnet til alle typer frugt.



Vigtigt : Lynoptøningsfunktionen bruger mikrobølgeenergi til at opvarme madvarerne. Derfor skal retningslinjerne for køkkentøj og andre sikkerhedsforholdsregler vedr. mikrobølgeovne strengt følges ved brug af denne funktion.







SÅDAN FUNGERER EN MIKROBØLGEOVN

En mikrobølgeovn er en tilberedningsenhed, der anvender mikrobølger til opvarmning af madvarer. Mikrobølger er elektromagnetiske bølger på samme måde som radio- og tv-bølger. En radio konverterer disse bølger til lyd, hvor en mikrobølgeovn konverterer dem til varme. Varmen opstår, fordi mikrobølgerne får vand- og fedtmolekyler, der altid findes i madvarer, til at bevæge sig hurtigt. Molekylerne bevæger sig hurtigt ved siden af hinanden, og der opstår friktion. Denne friktion skaber varme (prøv at gnide dine hænder hurtigt). Du kan anvende din mikrobølgeovn til madlavning og optøning.

Køkkenudstyr til mikrobølgetilberedning:

Køkkenudstyr skal tillade mikrobølgeenergi at slippe igennem for at opnå maksimal virkning. Mikrobølger reflekteres af metal, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, men de kan trænge igennem keramik, glas, porcelæn og plast samt papir og træ. Mad må derfor aldrig tilberedes i metalbeholdere.

Mad, der er egnet til egnet til mikrobølger:

Der er mange slags fødevarer, der er egnede til mikrobølgetilberedning, herunder friske eller frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Saucer, cremesovs, supper, buddinger, konserves og chutneys kan også tilberedes i en mikrobølgeovn.

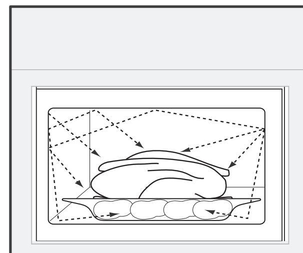
Tildæk under tilberedning

Det er meget vigtigt at tildække maden under tilberedningen, da det fordampede vand bliver til damp, der bidrager til tilberedningen. Mad kan tildækkes på forskellige måder: f.eks. med en keramikplade, et plastlåg eller mikrobølgebestandig, klar folie.

Hensætningstider

Da madvarernes midte tilberedes ved, at varmen trænger ind, fortsætter tilberedningen også, når du har taget madvarerne ud af mikrobølgeovnen. De hensætningstider, der er angivet i opskrifter og i denne vejledning, skal derfor overholdes for at sikre ensartet tilberedning af madvarernes midte.

Tilberedningsprincipper



1. De mikrobølger, der genereres af magnetronen, fordeles ensartet ved at bruge et roterende fordelingssystem. Madvarerne tilberedes derfor ensartet.
2. Mikrobølgerne absorberes af madvarerne i en dybde på op til ca. 2,5 cm. Tilberedningen fortsætter herefter, efterhånden som varmen spreder sig ind i madvarerne.
3. Tilberedningstiden kan variere, afhængigt af den beholder der anvendes, og madvarernes egenskaber:
   - Mængde og tæthed
   - Vandindhold
   - Starttemperatur (afkølet eller ej)

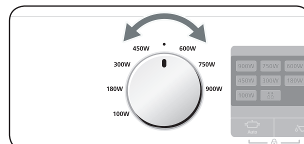
  

BRUG AF MIKROBØLGEFUNKTIONEN

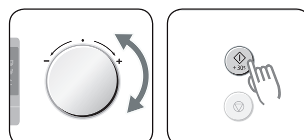
Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Ved mikrobølgemadlavning trænger mikrobølgeenergi igennem maden, idet den tiltrækkes og absorberes af dets vand-, fedt- og sukkerindhold. Mikrobølgerne får madens molekyler til at bevæge sig hurtigt. Disse molekylers hurtige bevægelser skaber friktion og den resulterende varme tilbereder maden.

Indstilling af mikrobølgefunktionen

1. Drej **TILSTANDSVÆLGEREN** til den ønskede mikroovnseffekt. Tid og effekt vises på displayet.



2. Drej **VALGKNAPPEN** for at indstille den ønskede tilberedningstid. Tryk på knappen **START** for at starte tilberedningen.



Hvis en ret skal opvarmes i kort tid ved maksimum effekt (900 W), kan du også blot trykke på knappen **START** én gang for hver 30 sekunders tilberedningstid. Ovnen starter straks.

Vejledning til mikroovnseffekter

EFFEKT	PROCENT (%)	UDGANGSEFFEKT (W)	BEMÆRK
HØJ	100	900	Til opvarmning af væsker.
HØJ LAV	83	750	Til opvarmning og tilberedning af madvarer.
MIDDELHØJ	67	600	Til opvarmning og tilberedning af madvarer.
MIDDEL	50	450	Til tilberedning af madvarer og opvarmning af skrøbelige madvarer.
MIDDELLAV	33	300	
OPTØNING	20	180	Til optøning og vedvarende tilberedning.
LAV	11	100	Til optøning af skrøbelige madvarer.



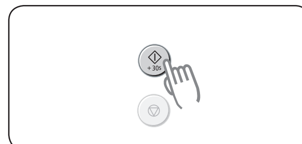


Justering af tilberedningstiden

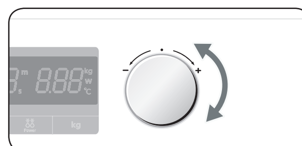
Som ved traditionel tilberedning finder du, afhængigt af dine madvarers egenskaber og din smag, muligvis ud af, at du er nødt til at justere tilberedningstiderne en anelse. Du kan :

- Kontrollere hvorledes tilberedningen skrider frem ved når som helst blot at åbne lågen.
- Forøge eller formindske den resterende tilberedningstid

1. For at forøge tilberedningstiden for din mad skal du trykke på knappen **START** én gang for hver 30 sekunder, som du vil forøge med. (**Eksempel :** For at forøge med tre minutter skal du trykke seks gange på knappen **START** seks gange.)



2. Tilberedningstiden kan ændres under tilberedningen ved at dreje **VALGKNAPPEN** til højre eller venstre.









Vejledning til køkkentøj til mikrobølgeovne

Køkkentøj, der anvendes i mikrobølgefunktionen, skal gøre det muligt for mikrobølgerne at passere gennem og gennemtrænge madvarerne. Metaller, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, reflekterer mikrobølger. Brug derfor ikke køkkentøj af metalmaterialer. Køkkentøj mærket mikrobølgesikkert er altid sikkert at anvende. For yderligere informationer om passende køkkentøj kan du se følgende vejledning og altid bruge den keramiske plade på rille 1, når du anvender mikrobølgefunktionen.

Kogekar	Mikrobølge-sikker	Kommentarer
Alufolie	✓✗	Kan anvendes i små mængder for at beskytte områder mod overtilberedning. Der kan forekomme gnistdannelse, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der anvendes for meget folie.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, potter, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt velegnet, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap	✓	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkner.
Fastfoodemballage		
• Kopper af polystyren	✓	Kan anvendes til at opvarme mad. Overophedning kan få polystyren til at smelte.
• Papirsposer eller avis	✗	Kan antændes.
• Genbrugspapir eller metalkanter	✗	Kan forårsage gnistdannelse.
Glas		
• Ildfaste fade	✓	Kan anvendes, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
• Fine glas	✓	Kan anvendes til at opvarme mad eller drikke. Fint glas kan gå i stykker eller knække ved pludselig opvarmning.
• Glasbeholdere	✓	Låget skal fjernes. Kun egnet til opvarmning.
Metal		
• Tallerkner	✗	Kan forårsage gnistdannelse eller brand.
• Frysepose med metalbånd	✗	







Kogekar	Mikrobølge-sikker	Kommentarer
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Til korttidstilberedning og opvarmning. Absorberer desuden overskydende fugt.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage gnistdannelse.
Plast		
• Beholdere	✓	Særligt ved varmebestandig termoplast. Nogle andre plastarter kan slå sig eller misfarves ved høje temperaturer. Anvend ikke melaminplast.
• Klar madfolie	✓	Kan anvendes til at holde på fugt. Må ikke komme i berøring med maden. Vær forsigtig ved aftagning af folie, da der kan slippe varm damp ud.
• Fryseposer	✓✗	Kun hvis kogbar eller ovnsikker. Må ikke være lufttæt. Prik om nødvendigt med en gaffel.
Voks- eller fedttæt papir	✓	Kan anvendes til at holde på fugt og forhindre stænk.



"Gnistdannelse" er mikrobølgeudtrykket for gnister i ovnen.

✓ : Anbefales

✓✗: Brug med varsomhed

✗ : Usikkert







Vejledning til tilberedning i mikrobølgeovn

Mikrobølger

Mikrobølgeenergi trænger igennem maden, idet den tiltrækkes og absorberes af dets vand- , fedt- og sukkerindhold.
Mikrobølgerne får madens molekyler til at bevæge sig hurtigt. Disse molekylers hurtige bevægelser skaber friktion og den resulterende varme tilbereder maden.

Tilberedn.

Køkkenudstyr til mikrobølgetilberedning:

Køkkenudstyr skal tillade mikrobølgeenergi at slippe igennem for at opnå maksimal virkning. Mikrobølger reflekteres af metal, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, men de kan trænge igennem keramik, glas, porcelæn og plast samt papir og træ. Mad må derfor aldrig tilberedes i metalbeholdere.
Sæt altid glasdrejeskiven i, når du anvender mikrobølgetilstand. Sæt tallerkener og madvarer direkte på drejeskiven.

Mad, der er egnet til egnet til mikrobølger:

Der er mange slags fødevarer, der er egnede til mikrobølgetilberedning, herunder friske eller frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Saucer, cremesovs, supper, buddinger, konserves og chutneys kan også tilberedes i en mikrobølgeovn. Generelt er mikrobølgetilberedning ideelt til mad, der normalt ville kunne tilberedes på et komfur. F.eks. smeltning af smør eller chokolade (se kapitlet med hurtige og nemme tips i slutningen af vejledningen).

Tildækning under tilberedning

Det er meget vigtigt at tildække maden under tilberedningen, da det fordampede vand bliver til damp, der bidrager til tilberedningen. Mad kan tildækkes på forskellige måder: f.eks. med en keramikplade, et plastlåg eller mikrobølgebestandig, klar folie.

Hensætningstider

Efter tilberedningen er det vigtigt at hensætte maden for at lade temperaturen fordele sig i maden.





Tilberedningsvejledning for frosne grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg, og anbring den på drejeskiven.
Tilbered tildækket i mindst mulig tid - se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat.
Rør rundt to gange under tilberedningen og én gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningen.

Mad	Portion (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Spinat	150	600	5-7	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Broccoli	300	600	8-10	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.
Ærter	300	600	7-9	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Grønne bønner	300	600	7½-9½	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (gulerødder/ærter/ majs)	300	600	7-9	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (kinesisk blanding)	300	600	7½-9½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.

Tilberedningsvejledning for friske grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spiseskefulde) for hver 250 g, medmindre en anden mængde vand anbefales - se tabel. Tilbered tildækket i mindst mulig tid - se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt en gang under og en gang efter tilberedning. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen.
Tildækkes under hensætningstiden på 3 minutter.


Tip : Skær friske grøntsager ud i lige store stykker. Jo mindre stykker de skæres i, desto hurtigere koges de.





Alle friske grøntsager skal tilberedes med fuld effekt (900 W).

Mad	Portion (g)	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Broccoli	250 500	3-4 6½-7½	3	Tilbered i lige store buketter. Anbring stilkene mod midten.
Rosenkål	250	5-6	3	Tilsæt 60-75 ml (5-6 spiseskefulde) vand.
Gulerødder	250	4-5	3	Skær gulerødder i lige store stykker.
Blomkål	250 500	4-5 7-8	3	Tilbered i lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten.
Courgetter	250	3-4	3	Courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en smule smør. Tilberedes til kun lige mør.
Auberginer	250	3-4	3	Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spiseskefuld citronsaft.
Porrer	250	3-4	3	Skær porrer i tykke skiver.
Champignoner	125 250	1-2 2-3	3	Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stænk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering.
Løg	250	4-5	3	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand.
Peber	250	4-5	3	Skær peber i små stykker.
Kartofler	250 500	4-5 7-8	3	Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.
Majroer	250	5-6	3	Skær majroer i små tern.





Tilberedningsvejledning for ris og pasta

Ris Brug en stor glaspyrexskål med låg - ris fordobler sin volumen under tilberedning. Anbring på drejeskiven. Tilbered med låg på. Efter tilberedningen, skal der omrøres før hensætningen og tilsættes salt eller krydderier og smør. Bemærk: Risene har muligvis ikke absorberet al vandet efter tilberedningen.

Pasta Brug en stor glaspyrexskål. Tilsæt kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket. Rør jævnligt rundt under og efter tilberedning. Tildækkes under hensætningen. Vandet sies omhyggeligt fra bagefter.

Mad	Portion (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Hvide ris (forkogte)	250 375	900	16-17 18-19	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand
Brune ris (forkogte)	250 375	900	21-22 23-24	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand
Blandede ris (fine + vilde ris)	250	900	16-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede korn (ris + korn)	250	900	18-19	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250	900	10-12	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.







Genopvarmning

Mikrobølgeovnen opvarmer maden på en brøkdel af den tid, som en almindelig ovn eller komfur normalt bruger. Brug effektniveauerne og opvarmningstiderne i følgende diagram som vejledning. Tiderne i diagrammet er ved væsker med en temperatur på omkring +18 til +20 °C eller afkølet mad med en temperatur på omkring +5 til +7 °C.

Anbringelse og tildækning

Undgå at opvarme store stykker, som f.eks. en steg - det har en tendens til at blive overtilberedt og tørre ud, før midten er rygende varm. Opvarmning af små stykker lykkes bedre.

Effektniveauer og omrøring

Nogle fødevarer kan opvarmes med en effekt på 900 W, hvorimod andre skal opvarmes med en effekt på 750 W, 600 W, 450 W eller endda 300 W. Se anvisninger i tabellerne. Det er generelt bedre at opvarme mad med et lavere effektniveau, hvis maden er sart, er i store mængder, eller hvis det er sandsynligt, de opvarmes meget hurtigt (f.eks. postejer).
Rør godt rundt, eller vend maden under opvarmningen for at opnå de bedste resultater. Rør om muligt rundt igen før servering.
Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning for at undgå opkogning af væsker og risiko for skoldning. Opbevar dem i mikrobølgeovnen under hensætningstiden.
Det anbefales at anbringe en plastikske eller glaspind i væsker. Undgå overopvarmning af maden (og derved at ødelægge den).
Det er bedre at undervurdere tilberedningstiden og om nødvendigt forlænge opvarmningstiden.

Opvarmnings- og hensætningstider

Når maden opvarmes første gang, er det en god idé at notere sig, hvor lang tid det tager til fremtidigt brug.
Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem.
Lad maden stå en kort tid efter opvarmningen - for at lade temperaturen fordele sig.
Den anbefalede hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter, medmindre en anden tid anbefales i skemaet.
Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Se også kapitlet med sikkerhedsanvisninger.





Genopvarmning af væsker

Lad det altid stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen. Hvis du vil forhindre opkogning og eventuel skoldning, skal du anbringe en ske eller glaspind i drikkevarer og røre før, under og efter opvarmning.

Genopvarmning af babymad

Babymad	Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør grundigt rundt efter opvarmningen! Lad den stå 2-3 minutter inden servering. Rør rundt igen, og kontroller temperaturen. Anbefalet serveringstemperatur: mellem 30-40 °C.
Babymælk	Hæld mælk i en steriliseret glasflaske. Opvarmes utildækket. Opvarm aldrig en sutteflaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes. Ryst den godt før hensætningen og igen inden servering! Kontroller altid omhyggeligt temperaturen på babymælk eller -mad, før du giver det til barnet. Anbefalet serveringstemperatur er ca. 37 °C.
Bemærk	Det er særlig vigtigt at kontrollere babymad omhyggeligt før servering for at undgå forbrændinger. Brug effektniveauerne og tiderne i næste tabel som retningslinjer for opvarmning.







Opvarmning af væsker og mad

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinje for opvarmning. Al frosset mad skal optøs ved optøningseffekt (180 W). Brug et keramisk fad, rille 1.

Mad	Portion	Effekt (W)	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Drikke (kaffe, te og vand)	250 ml (1 krus) 500 ml (2 krus)	900	1½-2 3-3½	1-2	Hældes i krus og opvarmes utildækket: 1 kop i midten, 2 kopper ved siden af hinanden. Opbevares i mikrobølgeovn under hensætning og omrøres godt.
Suppe (kølet)	250 g 450 g	900	2½-3½ 3½-4½	2-3	Hæld op i en suppetallerken eller -skål. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.
Gryderet (afkølet)	450 g	600	5½-6½	2-3	Anbring gryderetten i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.
Pasta med sauce (afkølet)	350 g	750	4-5	3	Anbring pasta (f.eks. spaghetti eller ægnudler) på en flad tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Rør rundt før servering.
Fyldt pasta med sauce (afkølet)	350 g	750	4½-5½	3	Anbring fyldt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.
Portionsmåltid (afkølet)	350 g	600	4½-5½	3	Anbring måltid med 2-3 afkølede dele på en tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie.





Opvarmning af babymad og mælk

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for opvarmning.

Mad	Portion	Effekt (W)	Tid	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Babymad (grøntsager + kød)	190 g	600	30 sek.	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad dem stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190 g	600	20 sek.	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad dem stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.
Babymælk	100 ml 200 ml	300	20-30 sek. 50-60 sek.	2-3	Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes i midten af drejeskiven. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.





Optøning

- Mikrobølger er fremragende til optøning af dybfrost. Mikrobølger optør skånsomt dybfrostvarer på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis man pludseligt får uventede gæster.
- Frosset fjerkræ skal være grundigt optøet før tilberedning. Fjern eventuelle metalbånd og pak frostvaren ud, så smeltede væsker kan dryppe af.
- Placer den frosne mad på en tallerken uden overdækning. Vend maden på halvvejen, hæld eventuel væske fra,og fjern eventuel indmad hurtigst muligt.
- Kontroller maden med mellemrum for at sikre, at den ikke føles varm. Hvis mindre og tyndere dele af den frosne mad begynder at blive varmet op, kan de afdækkes ved at vikle meget små stykker aluminiumsfolie om dem under optøningen.
- Stands optøningen hvis fjerkræ begynder at blive varm på overfladen og lad der gå 20 minutter, før der fortsættes.
- Lad kødet, fjerkræet eller fisken stå for at tø færdig. Henstillingstiden for en gennemført optøning vil afhænge af den optøede mængde.



Tip

- Optø altid store, kompakte stykker med optøningsprogrammet. Maden optøs gradvist og jævnt. Du risikerer ikke, at ydersiden optør, mens midten stadig er frosset.
- For at sætte fart på optøningen anbefales det, at maden efter et stykke tid opdeles i mindre dele.
- For store stykker kød og kompakte madvarer kan du lave et par “brud” under optøningen.
- Ved optøning af madvarer med en uregelmæssig facon kan du halvvejs gennem optøningstiden dække eller indpakke tynde dele med aluminiumsfolie.
- Ved nedfrysning af madvarer kan du forberede nem optøning i mikrobølgeovnen ved ikke at anvende aluminiumsfolie eller -bakker og ved at nedfryse flade portioner.





Til optøning af mad med en temperatur på omkring -18 til -20 °C anvendes følgende tabel som en retningslinje.
Al frosset mad skal optøs ved optøningseffekt (180 W).

Mad	Portion	Tid (min.)	Hensæt-ningstid (min.)	Anvisninger
Kød				
Hakket oksekød	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Anbring kødet på en keramik- eller glasplade på drejeskiven. Afskærm tynde kanter med alu-folie.
Svine/ nakkekoteletter	250 g	7-8		Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Fjerkræ				
Kyllingestykker	500 g (2 stk.)	12-14	15-60	Læg kyllingestykkerne på en flad keramisk tallerken, hel kylling først med brystsiden nedad på en keramik- eller glasplade på drejeskiven. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Hel kylling	1200 g	28-32		
Fisk				
Fiskefileter	200 g	6-7	10-25	Placer den frosne fisk midt på en keramik- eller glasplade på drejeskiven.
Hel fisk	400 g	11-13		Anbring de tynde dele under de tykke dele. Afskærm tynde dele af fileter og halen på hele fisk med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Frugt				
Bær	300 g	6-7	5-10	Fordel frugten på en flad, rund glastallerken (med en stor diameter).
Brød				
Boller og rundstykker (hver ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir på keramikpladen.
Toast/sandwich	250 g	4-4½		Vend maden efter halvdelen af optøningstiden.
Brød (hvede- + rugmel)	500 g	7-9		





Hurtig og nem

Smeltning af smør

Anbring 50 g smør i en lille dyb glastallerken.
Tildæk med et plastlåg.
Opvarmes i 30-40 sekunder ved 900 W, indtil smørret er smeltet.

Smeltning af chokolade

Anbring 100 g chokolade i en lille dyb glastallerken.
Opvarmes i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet.
Rør rundt én eller to gange under smeltningen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Smeltning af krystalliseret honning

Anbring 20 g krystalliseret honning i en lille dyb glastallerken.
Opvarmes i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

Smeltning af husblas

Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Anbring husblas drænet for vand i en lille glaspyrexskål.
Opvarmes i 1 minut ved 300 W.
Omrør efter smeltning.

Tilberedning af glasur (til kager)

Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand.
Tilbered utildækket i en glaspyrexskål i 3½ til 4½ minut ved 900 W, indtil glasuren er gennemsigtig.
Rør rundt to gange under tilberedning.

Tilberedning af syltetøj

Anbring 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg.
Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt.
Tilberedes tildækket i 10-12 minutter ved 900 W.
Rør rundt flere gange under tilberedningen.
Hæld direkte over i et lille syltetøjsglas med skruelåg.
Hensættes uden på låg i 5 minutter.

Tilberedning af budding

Bland buddingepulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt.
Brug en glaspyrexskål i passende størrelse med låg.
Tilberedes tildækket i 6½ til 7½ minut ved 900 W.
Rør godt rundt flere gange under tilberedningen.

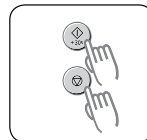




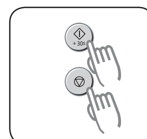
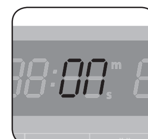
SLUKNING AF BIPPEREN

Ovnen bipper, når tilberedningen er slut, og “End (Slut)” blinker fire gange på displayet.

1. Du kan slå bipperen fra ved at trykke på knappen **STOP** og **START** på samme tid og holde dem inde i ét sekund. Displayet viser ‘OFF (FRA)’.




2. Du kan slå bipperen til igen ved at trykke på knappen **STOP** og **START** på samme tid igen og holde dem inde i ét sekund. Displayet viser ‘ON (TIL)’.

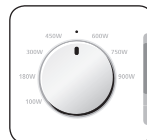
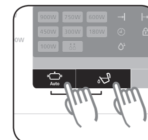



BØRNELÅS

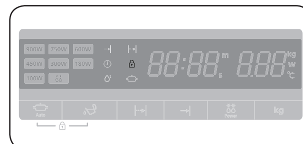
Ovnens børnelås giver dig mulighed for at låse kontrolpanelet for at beskytte ovnen mod utilsigtet brug.

Sådan låses ovnen

1. Tryk på knappen **AUTO** og **DAMPRENGØRING** på samme tid, og hold dem inde i 3 sekunder.

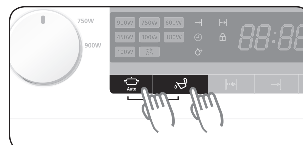



2. Låsesymbolet vises på displayet og indikerer, at alle funktioner er låst.

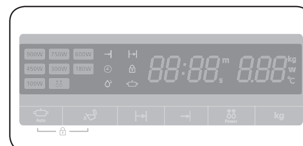


Sådan låses ovnen op

1. Tryk på knappen **AUTO** og **DAMPRENGØRING** på samme tid, og hold dem inde i 3 sekunder.



2. Låsesymbolet forsvinder og indikerer, at funktionerne er låst op.







rengøring og vedligeholdelse

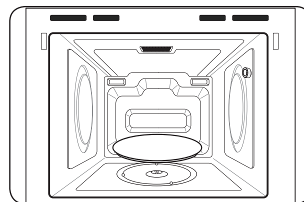
BRUG AF DAMPRENGØRINGSFUNKTIONEN

Den damp, der leveres af systemet til damprengøring, opbløder ovnrummets sider. Efter brug af funktionen til damprengøring kan du let rengøre siderne i mikrobølgeovnens ovnrum.

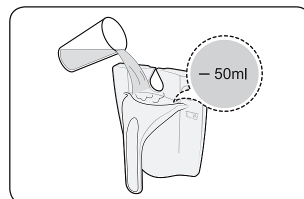
 **Vigtigt:**

- Brug kun denne funktion, når mikrobølgeovnen er kølet helt af til stuetemperatur.
- BRUG IKKE destilleret vand.
- BRUG IKKE højtryks- eller damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.

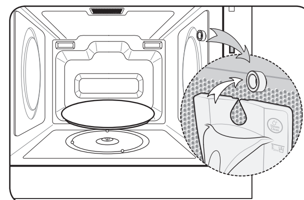
1. Åbn døren.



2. Fyld vand i skålen til markeringsstregen (vandniveau) på vandskålens yderside. (Stregen svarer til ca. 50 ml)



3. Isæt vandskålen i den øverste holder til vandskål på ovnrummets højre væg.

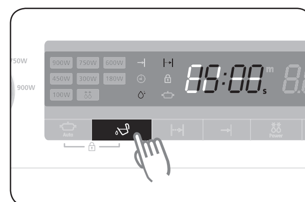


4. Luk døren.

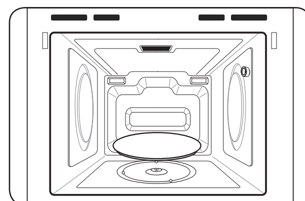




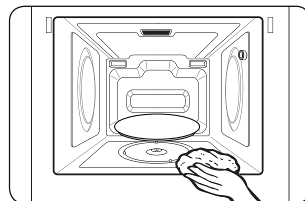
5. Tryk på knappen **Damprengøring**. Der kan ses dis under damprengøring. Dette er ikke en fejl, men damp afskærmer det indvendige lys.



6. Åbn døren.



7. Rengør ovnrummets indersider med en tørt viskestykke. Fjern drejeskiven og aftør under med køkkenrulle.




ADVARSEL

- Vandskålen kan kun anvendes i tilstanden “Damprengøring”.
- Ved tilberedning af ikke-væskeholdige emner skal du fjerne vandskålen, da den vil beskadige og medføre brand i mikrobølgeovnen.





RENGØRING AF DIN MIKROBØLGEOVN

Rengør din ovn regelmæssigt for at forhindre, at der samles fedt og madrester, specielt på indre og ydre overflader, låge og lågens tætninger

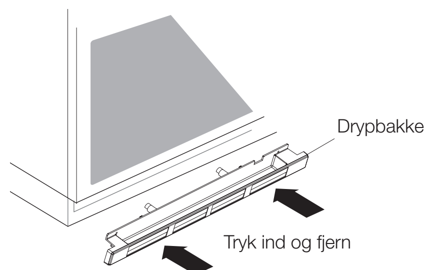
1) Rengør de udvendige overflader med en blød klud og varm sæbevand. Skyl og tør.
2) Fjern eventuelle stænk eller pletter på indvendige overflader med en sæbeklud. Skyl og tør.
3) Hvis du skal løsne hårde madrester og fjerne lugte, kan du anbringe en kop opløst citronsaft i bunden i den tomme ovn og opvarme denne i ti minutter ved maksimal effekt.
4) Vask indersiden.

 **Vigtigt**

- Vær særlig opmærksom på IKKE at spilde vand i ventilationshullerne.
- Brug ALDRIG slibemidler eller opløsningsmidler.
- Sørg ALTID for, at lågetætningerne er rene for at forhindre, at der opsamles partikler, så lågen kan lukkes ordentligt.

FJERNELSE AF DRYPBAKKEN

Tøm drypbakken med jævne mellemrum.
Skub drypbakken, til du hører et klik, og fjern bakken fra den låste position.



OPBEVARING OG REPARATION AF DIN MIKROBØLGEOVN

Reparationer må kun udføres af en kvalificeret servicetekniker.
Hvis ovnen kræver service: Sluk for ovnen, og kontakt SAMSUNG kundeservice.
Når du ringer, så hav følgende informationer ved hånden:

- Modelnummeret og serienummeret (findes inde i ovnlågen)
- Garantidetaljer
- Tydelig beskrivelse af problemet

Hvis ovnen midlertidigt oplagres, så vælg et rent, tørt sted, da støv og fugt kan medføre skade.







problemløsning

Hvis du har problemer med din ovn, kan du prøve med en af de løsninger, der er foreslået herunder. Det kan spare tid til og besvær med et unødvendigt opkald.

Madvarer bliver ikke tilberedt.

- Sørg for, at timeren er indstillet korrekt, og at START-knappen er trykket.
- Luk lågen forsvarligt.
- Sørg for, at der ikke er sprunget en sikring, eller at HFI-relæet er udløst.

Mad er enten overtilberedt eller undertilberedt.

- Sørg for, at du anvender den korrekte tilberedningstid.
- Sørg for, at du anvender den korrekte effekt.

Det gnister og knalder (gnistdannelse) inde i oven.

- Sørg for, at du anvender det korrekte køkkentøj uden metalkanter.
- Sørg for, at gafler eller andre metalredskaber ikke er glemt inde i ovnen.
- Hvis du anvender aluminiumsfolie, så sørg for, at det ikke er for tæt på de inderste vægge.

Ovnen forårsager interferens med radioer eller tv-apparater.

- Der kan observeres en mindre interferens på tv-apparater eller radioer, når ovnen betjenes. For at nedsætte denne effekt kan du forsøge at installere ovnen borte fra tv-apparater, radioer og antenner.

Elektronisk støj betyder, at displayet nulstilles.

- Fjern strømstikket, og sæt det til igen. Indstil klokkeslættet igen.

Kondens forekommer inde i ovnen.

- Dette er normalt. Du skal blot tørre det af efter tilberedningen.

Blæseren forsætter med at køre, efter at ovnen er slukket.

- Dette er normalt. Blæseren kan forsætte med at køre i op til tre minutter, efter at ovnen er slukket.

Der detekteres luftstrømme rundt om døren og ydersider.

- Dette er normalt.

Lys reflekteres rundt om døren og ydersider.

- Dette er normalt.

Der slipper damp ud fra lågen eller ventilationshullerne.

- Dette er normalt.

Der lyder en klikkende lyd, mens ovnen er i drift, specielt ved optøningsfunktionen.

- Dette er normalt.







tekniske data

Model		FW113T, FW313T
Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug		1500 W
Udgangseffekt		100 W / 900 W (IEC-705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P(20)
Afkølingsmetode		Blæsermotor
Dimensioner (B x H x D)	Udvendig	595 x 460 x 460 mm
	Ovnrum netto	402 x 227 x 390 mm
Volumen netto		36 liter
Vægt	Netto	Ca. 25,2 kg.
	Forsendelse	Ca. 28,2 kg.





bemærkning








bemærkning












SPØRGSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PA
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodenr.: DE68-03737H





FW113T
FW313T

Microwave oven

user manual

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register
your product at



www.samsung.com/register







using this manual

Thank you for purchasing a SAMSUNG microwave oven.
Your Owner's Manual contains important safety instructions and essential information on using and caring for your new speed cook oven.
Before using your microwave oven, please read all the information in this manual and keep it for future reference.

safety information

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

Important safety symbols and precautions.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
⚠ CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution.





	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important



Severe warning signs for installation

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.









Caution signs for installation

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.



Severe warning signs for electric

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.



Caution signs for electric

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.



Severe warning signs for using

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, heater or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.





During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

When moving heating elements, make sure to use the equipment designed to move heating element while wearing safety gloves provided with the product, and see if temperature drops sufficiently (at least 10 minutes after grill or combination cooking operation) after operation.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING : When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.







This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the oven function.

- Failure to do so may result in fire.

Take care that food does not come into contact with the heater when cooking food with the oven.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet, water supply cartridge input and output parts, and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO NOT touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.





DO NOT operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service centre.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;



Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.







Take care when heating liquids such as water or other beverages.
- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.
- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.
- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.
- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.
- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.
- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service centre.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.
- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.
- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.
- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.
- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.
- The food or object may fall and this may result in burns or injury.








Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING Severe warning signs for cleaning


Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

CAUTION Caution signs for cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.





PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

- **(1)** Door (bent)
- **(2)** Door hinges (broken or loose)
- **(3)** door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.





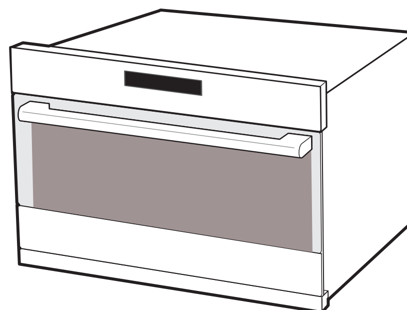


contents





installing your microwave oven



General

Technical Information

Electrical Supply:	230 V - AC, 50 Hz
Power consumption:	1500 W
Dimensions (w x h x d):	596 x 460 x 460 mm

This appliance complies with EU regulations

Disposal of Packaging and Appliance
Packaging is recyclable.
Packaging may consist of the following materials:
- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations.

The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

Safety
This appliance should only be connected by a qualified technician.

The combi steam oven is NOT designed for use in a commercial cooking setting. It should be used exclusively for cooking food in a home setting.

The appliance is hot during and after use. Exercise caution when young children are present.

Electrical connection
The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

If you wish to make a fixed connection, ensure that a multipolar switch with a minimum contact spacing of 3 mm is fitted in the supply line.







Fig. 1

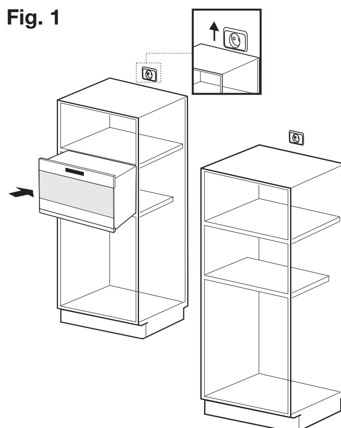


Fig. 2

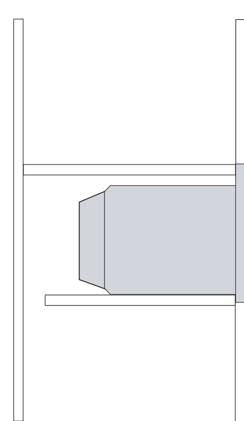


Fig. 3



Fig. 3.1

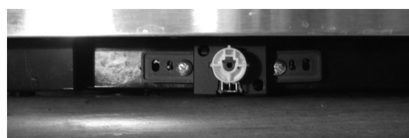


Fig. 3.2

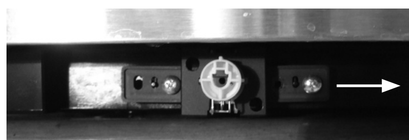


Fig. 3.3

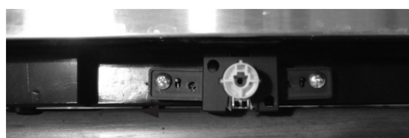


Fig. 3.4



Fig. 3.5

Fig. 4

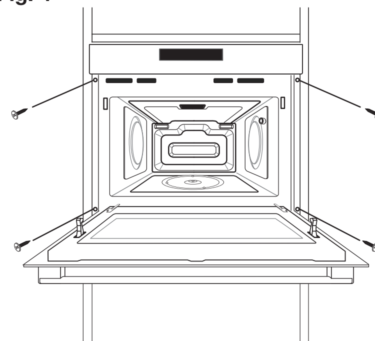


Fig. 5

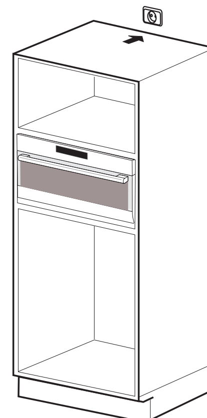






Fig. 1 Slide the combi steam oven partly into the cabinet. Lead the connection cable to the power source.

Fig. 2 Slide the combi steam oven completely into the cabinet.

Fig. 3 Heigt adjustment of the combi steam oven in combination with other appliances!

The top-side of the combi steam oven must be equal to the other appliances.

Fig. 3.1 If the bottomstrip does not allign with the other appliances, you can adjust it. By removing the strip, the adjustable blocks with each 2 screws appear.

Fig. 3.2 In the highest position of the adjustable blocks, all 4 screws are located in the inner holes.

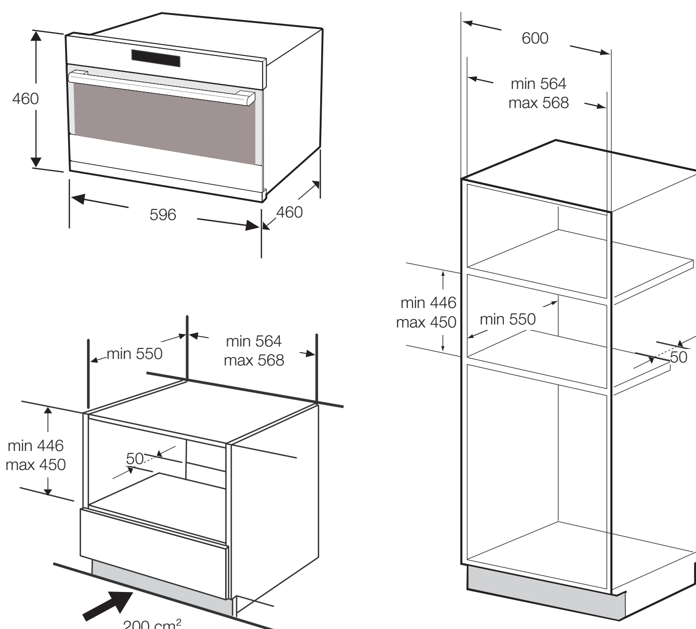
Fig. 3.3 Relocate the first screw to the outer (slot) hole.

Fig. 3.4 After that, relocate the second screw to the outer (slot) hole and push the adjustable block downwards.

Fig. 3.5 After the left and right adjustable blocks are on the correct hight, you can push on the bottomstrip again.

Fig. 4 Fasten the combi steam oven by using the four screws (4 x 16 mm) provided.

Fig. 5 Make the electrical connection. Check that the appliance works correctly.

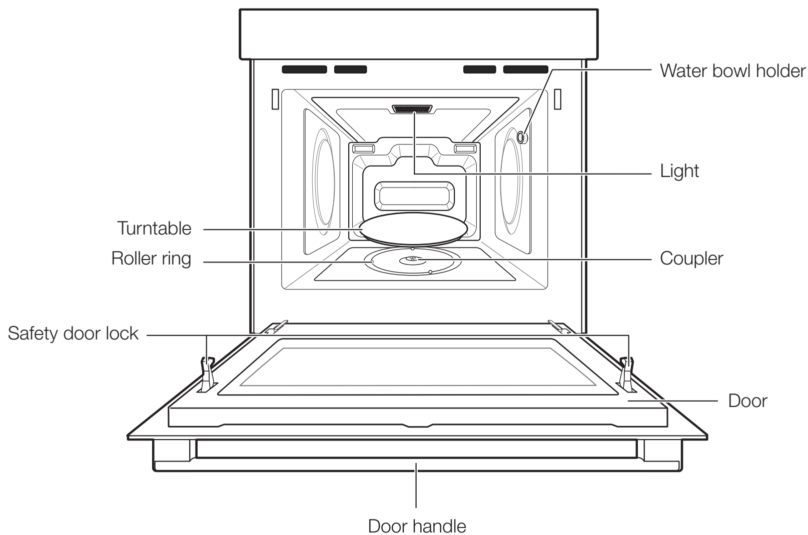


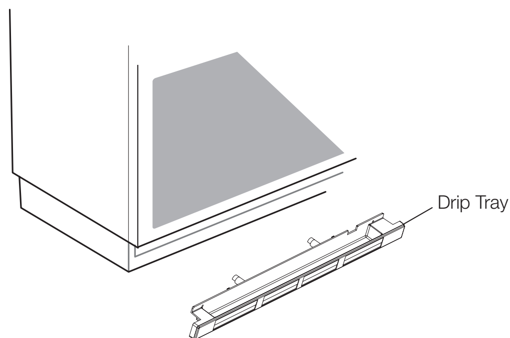




oven features

MICROWAVE OVEN FEATURES





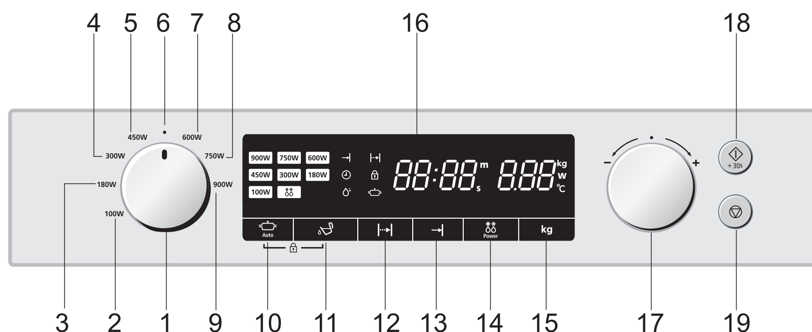






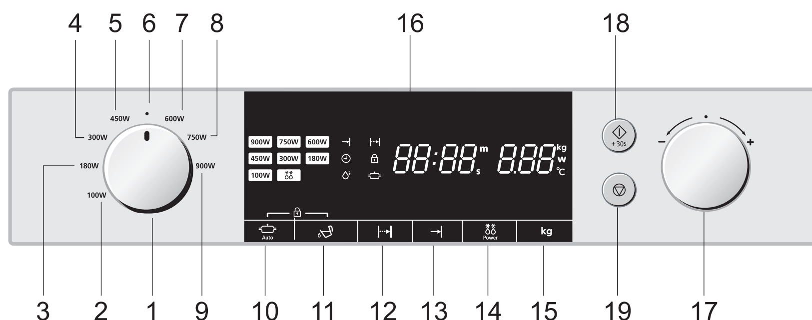
CONTROL PANEL

<FW313T>



1. POWER KNOB
2. MICROWAVE POWER - 100 W
3. MICROWAVE POWER - 180 W
4. MICROWAVE POWER - 300 W
5. MICROWAVE POWER - 450 W
6. OFF
7. MICROWAVE POWER - 600 W
8. MICROWAVE POWER - 750 W
9. MICROWAVE POWER - 900 W
10. AUTO MENU MODE
11. STEAM CLEAN
12. COOK TIME
13. START TIME
14. POWER DEFROST MODE
15. WEIGHT
16. DISPLAY
17. SELECTION KNOB
18. START/+30 SEC
19. STOP/CANCEL

<FW113T>



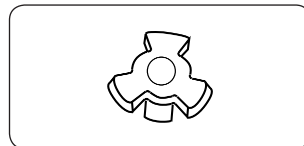


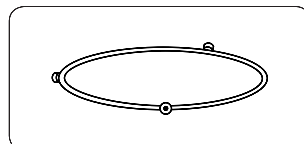
ACCESSORIES

The following accessories are provided with your microwave oven:

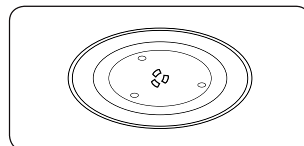
1. Coupler, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.
   (The coupler rotates the turntable.)



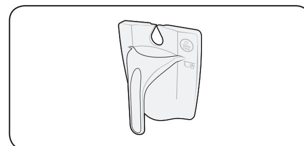
2. Roller ring, to be placed in the center of the oven.
   (The roller ring supports the turntable.)



3. Turntable, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.
   (The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.)



4. Clean water bowl, to be placed in the right side of the oven.
   (The water bowl can be used to clean see “Steam Clean” on page 42-43.)



Do not operate the microwave oven without the roller ring and turntable.





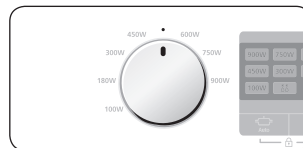
before you begin

SETTING THE CLOCK

When connecting the power for the first time, please use the product after setting the time. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time.

Setting the clock (example 15:15)

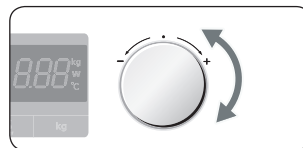
1. Turn the **POWER KNOB** to the "OFF" position.



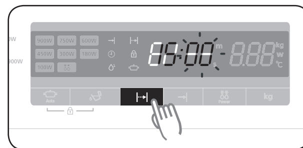
2. Press the **COOK TIME** button. The "12" starts blinking.



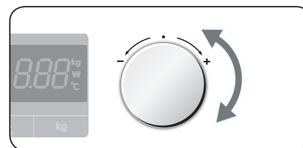
3. Turn the **SELECTION KNOB** to set the hour.



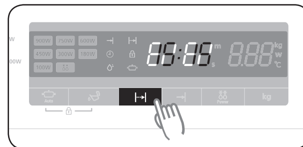
4. Press **COOK TIME** button again. The "00" starts blinking.



5. Turn the **SELECTION KNOB** to the minutes.



6. Press **COOK TIME** button again. The clock sets by itself within 5 seconds.



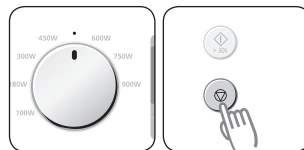






When you have more appliances with an inbuilt clock, you can choose to hide the clock.

Turn the **POWER KNOB** to the “**OFF**” position and press and hold the **STOP** button for three seconds.
The time will dissappear.
Press and hold the **STOP** button again for three seconds to bring the time back in the display.





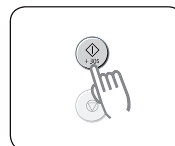


oven use

QUICK GUIDE

If you want to cook/reheat food quickly, you can put the food into the microwave oven and immediately start the process by pressing only one button. You do not have to choose a power level and you don't have to set the cooking time.

1. Press the **START** button once. The microwave oven starts for 30 seconds on the highest power level (900 W).

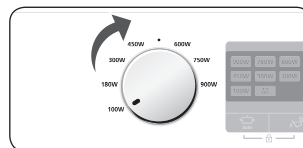


2. If you press the **START** button twice, the microwave oven starts for 60 seconds. If you press the **START** button three times, the microwave oven starts for 90 seconds, etc.

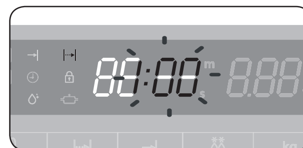
DEFAULT SETTINGS

During blinking of the default cook time (after you have choosen a power level with the **POWER KNOB**), you can change the time by turning the **SELECTION KNOB**.

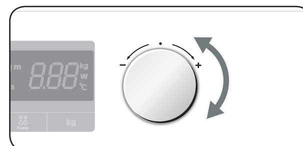
1. Turn the **POWER KNOB** to select the desired microwave power level.



2. The default timer starts to blink.



3. While the default time is blinking: turn the **SELECTION KNOB** to set the desired time.



If the blinking has stopped, you can change the settings by following the steps as described later in this manual.

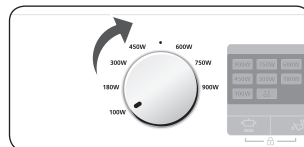
More / Less function : During cooking, you can adjust the pre-set cooking time by pressing the **COOK TIME** button (the time starts blinking) and turning the **SELECTION KNOB** for a better cooking performance.



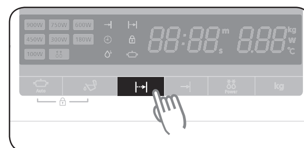


SETTING THE COOK TIME

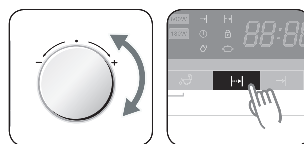
1. Turn the **POWER KNOB** to select the desired microwave power level. See page 26 for a guide to the power levels.



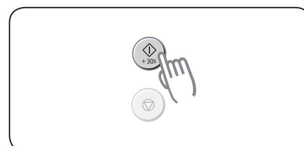
2. Press the **COOK TIME** button.



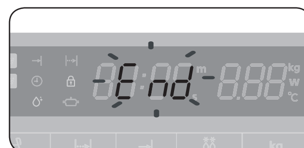
3. Turn **SELECTION KNOB** to set desired **COOK TIME** button.
   - Press the **COOK TIME** button to end the setting of the cook time.
   - After 5 sec. the setting of the cook time ends automatically if you haven't pressed the **Cook Time** button.



4. Press the **START** button; the microwave oven will start promptly.



5. When the set time has elapsed, an audible signal sounds four times and in the display you will see "END" blinking four times. Then the microwave oven switches itself off.




WARNING

- Microwave heating of liquids (such as water) can result in delayed eruptive boiling. This means that liquid starts boiling without you seeing any movement. Once removed from the oven, the liquid can start to boil rapidly and spatter out of the cup with the risk of injury. The effect of eruptive boiling can be eliminated by placing a plastic / glass spoon in the fluid before cooking it in the microwave oven.
- Take care with baby food and jars:
- Utensils can be hot after use in the microwave oven!


CAUTION

- The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken after heating.
- Carefully check the temperature of the contents before consumption, in order to avoid burns.



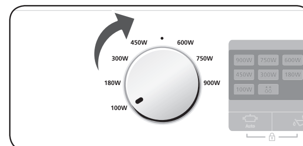




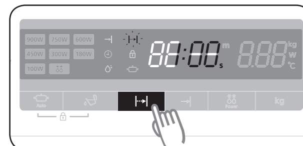
SETTING DELAYED START

Example : the current time is 12:00, the cooking time is 5 minutes and you wish to start cooking at 16:00.

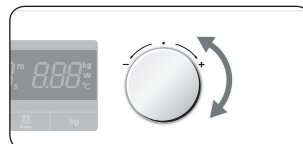
1. Turn the **POWER KNOB** to select the desired microwave power level.



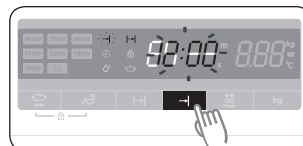
2. Press the **COOK TIME** button to set the desired cooking time.
   The time is blinking.



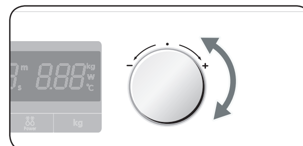
3. Turn the **SELECTION KNOB** and set the desired cooking time (5:00).



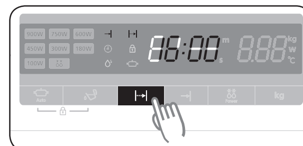
4. Press the **START TIME** button.
   The current time is displayed.



5. Turn the **SELECTION KNOB** to set the desired start time (16:00).
   The start time is displayed.



6. Press the **START TIME** button. The microwave will Start automatically after four hours







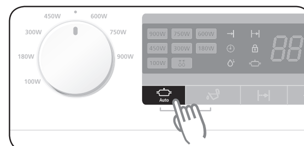


USING THE AUTO MENU MODE

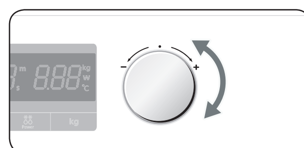
Auto Menu Mode allows you to choose from ten pre-programmed settings to conveniently cook, roast or bake your favorite foods. Cooking time and power level are automatically set. Simply select one of the twelve settings and set the weight to start cooking.

Setting auto menu mode

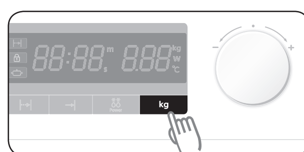
1.Press the **AUTO** button.



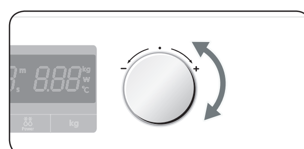
2. Turn **SELECTION KNOB** to select desired Auto Menu setting. Refer to table on pages 21-22 for a description of the 10 Auto Menu settings.



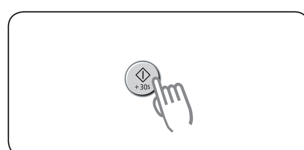
3. Press the **WEIGHT** button to change weight or:



4. Turn **SELECTION KNOB** to select desired weight.



5. Press **START** button.



Important

- Some of the Auto menus are continuous. Others require the food to be turned over. The oven will beep to prompt you.
- The oven temperature set during the operation of the Auto menu is displayed.
- Temperatures and times cannot be changed during cooking.





Guide to Auto Menu Settings

The following table presents 10 Auto Programmes for Reheat & Cook. Programmes r-1 to r-6 are for Reheating. Programmes c-1 to c-4 are for cooking. It contains its quantities, standing times after cooking and appropriate recommendations.
These programmes are running with microwave energy. Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience. Use oven gloves while taking out!

Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Recommendations
Auto Reheat				
r-1	Drinks Coffee, milk, tea, water (roomtemperature)	0.25 (1 mug) 0.5 (2 mugs)	1-2	Pour the liquid into ceramic mugs and reheat uncovered. Place one mug in the centre, place 2 mugs opposite to each other in the area of roller ring on turntable. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
r-2	Plated Meal (chilled)	0.3-0.35 0.4-0.45	3	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. Put plate in the centre of turntable. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
r-3	Soup/ Sauce (chilled)	0.2-0.25 0.4-0.45	2-3	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
r-4	Stew (chilled)	0.2-0.25 0.4-0.45	2-3	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
r-5	Frozen Ready Meal (-18 °C)	0.3-0.35 0.4-0.45	3-4	Pierce film of frozen ready meal. Put meal in the centre of turntable. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).







Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Recommendations
r-6	Popcorn	0.1-0.15	-	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the centre of turntable. During this programme corn will pop and the bag will increase in volume. Be careful when taking out and opening the hot bag.
Auto Cook				
c-1	Fresh Vegetables	0.3-0.35 0.5-0.55	1-2	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
c-2	Peeled Potatoes	0.5-0.55 0.7-0.75	2-3	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
c-3	White Rice	0.25 0.35	5-10	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.25 kg rice, add ½ liter cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
c-4	Frozen Vegetables (-18 °C)	0.3-0.35 0.4-0.45	2-3	Put frozen vegetables, such as broccoli, carrot slices, cauliflower florets and peas into a glass bowl with lid. Add 1-2 tbsp water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.



Important : Most of Auto Menu Mode settings use microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.





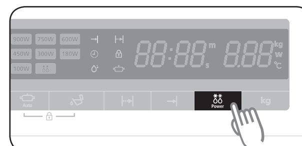
USING THE POWER DEFROST MODE

Setting the power defrost mode

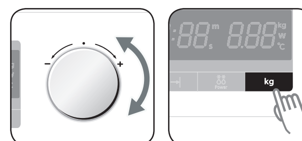
Choose from five pre - programmed microwave settings for defrosting. Defrosting time and power level are automatically set. Simply select the setting and weight to start defrosting.

Open the door. Place the frozen food in the centre of the Glass tray. Close the door.

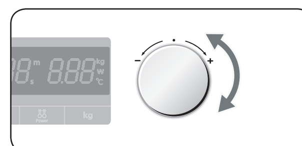
1. Press the **Defrost** button.



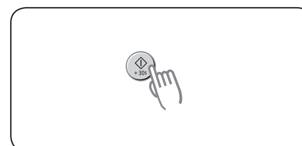
2. Turn **SELECTION KNOB** to choose desired defrost item. Press **WEIGHT/MICROWAVE POWER** to set desired defrost item. (Refer to table on page 24 for a description of the 5 Power Defrost settings.)



3. Select the food weight by turning the **SELECTION KNOB**.



4. Press **START** button to start cooking.



When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep once every minute for 3 minutes.



Result

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.



Important

- Use only containers that are microwave - safe.
- You can also defrost food manually. To do so, select the microwave Cooking/Reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 30-40 for further details.







Guide to auto power defrost settings

The following table presents 5 Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.
Place frozen meat, poultry, fish and fruit on a flat glass dish or ceramic plate on turntable.

Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Recommendations
Defrost				
d-1	Meat	0.2-2.0	20-120	Always shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
d-2	Poultry	0.2-2.0	20-120	Always shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
d-3	Fish	0.2-2.0	20-110	Always shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
d-4	Bread/ Cake	0.1-1.0	10-60	Put bread horizontally, lengthways to the door, on a piece of kitchen paper on the turntable. Turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls side by side. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
d-5	Fruit	0.1-0.8	5-30	Spread fruits evenly into ceramic tray. This programme is suitable for all kind of fruits.



Important : The Power Defrost Mode uses microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.







HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

A microwave oven is a cooking appliance that uses microwaves to heat food. Microwaves are electromagnetic waves, just like radio and television waves. A radio converts these waves into sound, whereas a microwave oven converts them into heat. The heat arises because the microwaves cause water and fat molecules, that are always present in food, to move quickly. The molecules slide past each other quickly and friction occurs. This friction causes heat (try rubbing your hands together quickly). You can use your microwave to cook and to defrost.

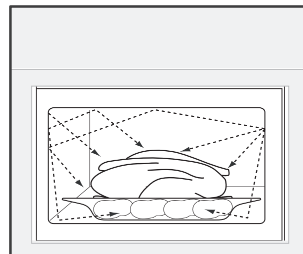
Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven.

Cover during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the microwave oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure even cooking of the food right to the centre.

Cooking principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly by using a stirrer distribution system. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



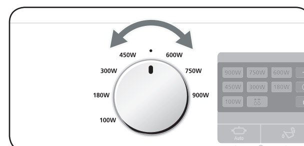
  

USING MICROWAVE MODE

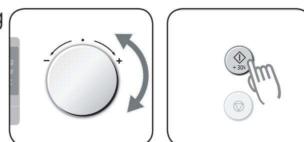
Microwaves are high frequency electromagnetic waves. In microwave cooking, microwave energy penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Setting microwave mode

1. Turn **MODE SELECTOR** to desired microwave power level. Time and power level will appear on display.



2. Turn **SELECTION KNOB** to set desired cooking time. Press **START** button to start cooking.



If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **START** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Guide to microwave power levels

POWER LEVEL	PERCENTAGE (%)	OUTPUT POWER (W)	REMARK
HIGH	100	900	For heating up liquids.
HIGH LOW	83	750	For heating up and cooking food.
MEDIUM HIGH	67	600	For heating up and cooking food.
MEDIUM	50	450	For cooking meat and heating up delicate foods.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	For defrosting and continued cooking.
LOW	11	100	For defrosting delicate foods.



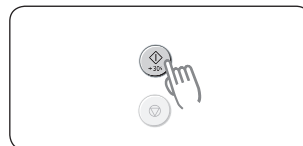


Adjusting the cooking time

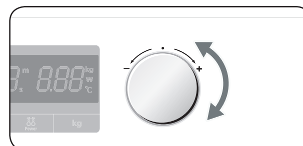
Like traditional cooking, you may find that, depending on the food's characteristics or your tastes, you have to adjust the cooking times slightly. You can:

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase or decrease the remaining cooking time

1. To increase the cooking time of your food, press the **START** button once for each 30 seconds that you wish to add. (**Example :** To add three minutes, press the **START** button six times.)



2. During the cooking, to increase or decrease the cooking time of your food, turn the **SELECTION KNOB** right or left.









Microwave cookware guide

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and always use the ceramic tray on shelf Level 1 when using microwave mode.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast – Food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.





Cookware	Microwave-Safe	Comments
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.



"Arcing" is the microwave term for sparks in the oven.

✓ : Recommended
✓✗: Use caution
✗ : Unsafe





Microwave cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers. Always insert the glass turntable, when using microwave mode. Put dishes and food on the turntable.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with quick & easy tips at the end of guide).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.





Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid and put on turntable.
Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5-7	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Broccoli	300	600	8-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Peas	300	600	7-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Green beans	300	600	7½-9½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300	600	7-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300	600	7½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.



Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.





All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	3-4 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250	5-6	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water.
Carrots	250	4-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	4-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250	3-4	3	Courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250	3-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	3-4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	4-5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water.
Pepper	250	4-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250	5-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.





Cooking guide for rice and pasta

Rice Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Place on turntable. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished

Pasta Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 375	900	16-17 18-19	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water
Brown rice (parboiled)	250 375	900	21-22 23-24	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water
Mixed rice (nice + wild rice)	250	900	16-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	900	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	10-12	5	Add 1000 ml hot water.





Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take. Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 750 W, 600 W, 450 W or even 300 W. Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scaling, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.





Reheating liguids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food	Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
Baby milk	Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature is about 37 °C.
Remark	Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.







Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.
All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W). Use the ceramic tray, shelf level 1.

Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900	1½-2 3-3½	1-2	Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 450 g	900	2½-3½ 3½-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	450 g	600	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	750	4-5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	750	4½-5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g	600	4½-5½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.





Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300	20-30 sec. 50-60 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.







Defrosting

- Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
- Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
- Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
- Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
- Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
- Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted.



Hint

- Always defrost large, dense pieces using the defrosting programme. The food will defrost gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying while the centre is still frozen.
- To speed up the defrosting process, it is recommended that after a while the food be divided up into smaller pieces.
- For large pieces of meat and dense food, introduce a couple of breaks into the defrosting process.
- When defrosting irregularly shaped food, halfway through the defrosting time you can cover or wrap the thin parts with aluminium foil.
- When freezing foods, you can already allow for them being defrosted easily in the microwave by not using aluminium foil or trays and by freezing flatter portions.





For defrosting frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.
All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Place the meat on a ceramic or glass plate on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil.
Pork steaks	250 g	7-8		Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	12-14	15-60	Put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a ceramic or glass plate on turntable. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	28-32		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a ceramic or glass plate on turntable.
Whole fish	400 g	11-13		Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruit				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate.
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		Turn over after half of defrosting time.
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		







Quick & Easy

Melting butter
Put 50 g butter into a small deep glass dish.
Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for one minute using 300 W.
Stir after melting.

Cooking glaze/cing (for cake and gateaux)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent.
Stir twice during cooking.

Cooking jam
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking.
Empty directly into glass jam jars with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well.
Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

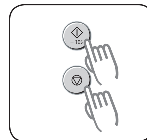




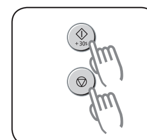
SWITCHING OFF THE BEEPER

The oven beeps at the end of cooking and “End” blinks 4 times on the display.

1. To switch the beeper off, press **STOP** and **START** button at the same time and hold for one second. The display shows ‘OFF’.




2. To switch beeper back on, press **STOP** and **START** button again at the same time and hold for one second. The display shows ‘ON’.

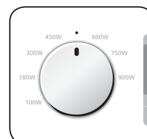


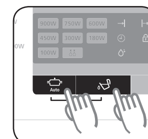

CHILD SAFETY LOCK

The oven’s Child Safety Lock allows you to lock the control panel to protect the oven against unintended use.

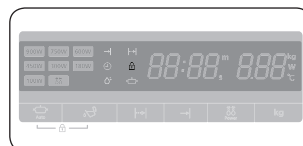
To lock oven

1. Press **AUTO** and **STEAM CLEAN** button at the same time and hold for 3 seconds.



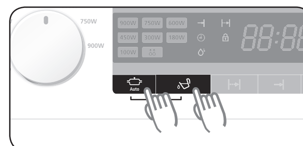


2. Lock symbol appears on display indicating all functions locked.

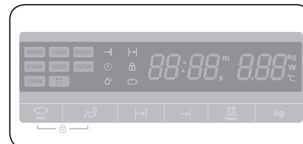


To unlock oven

1. Press **AUTO** and **STEAM CLEAN** button at the same time and hold for 3 seconds.



2. Lock symbol disappears indicating functions unlocked.







cleaning and care

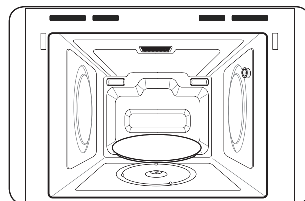
USING THE STEAM CLEAN FEATURE

The steam provided by the aqua clean system will soak the cavity surface. After using the aqua clean function, you can easily clean the cavity of the microwave oven.

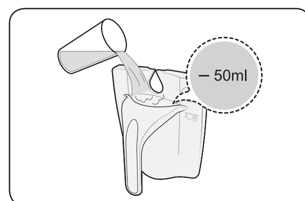

Important :

- Use this feature only when the microwave oven has cooled down completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the microwave oven.

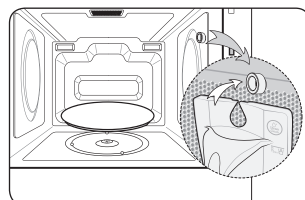
1. Open the door.



2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl.
(The line is about 50 ml.)



3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.



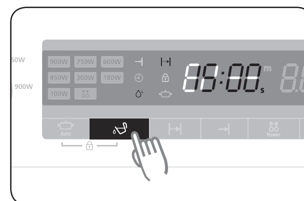
4. Close the door.

05 CLEANING AND CARE

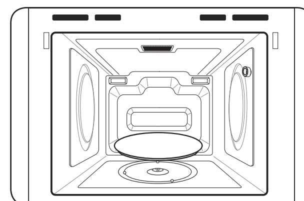




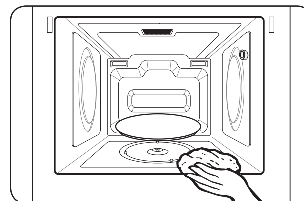
5. Press the **Steam clean** button. It can be seen Misty during steam cleaning. but it is not a defect but steam shields the light inside.



6. Open the door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.




WARNING

- Water Bowl only can be use during “Steam Clean” mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.





CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

Clean your oven regularly to prevent grease and food particles from building up, especially on inside and outside surfaces, door and door seals.

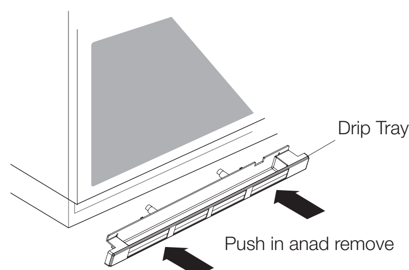
1) Clean outside surfaces with a soft cloth and warm soapy water. Rinse and dry.
2) Remove any splashes or stains on inside surfaces with a soapy cloth. Rinse and dry.
3) To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the floor of the empty oven and heat for ten minutes at maximum power.
4) Wash the inside.

 **Important**

- Take special care NOT to spill water in the vents.
- NEVER use abrasive products or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that door seals are clean to prevent particles from building up so that the door can close properly.

REMOVING THE DRIP TRAY

Empty the drip tray at regular intervals. Push the drip tray in until you hear a click, and remove the tray from the locked position.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

Repairs should only be made by a qualified service technician.
If oven requires servicing, unplug the oven and contact SAMSUNG Customer Service.
When calling, please have the following information ready:

- The model number and serial number (can be found inside the oven door)
- Warranty details
- Clear description of the problem

If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.





troubleshooting

f you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

Food remains uncooked.

- Ensure timer has been set correctly and START button pressed.
- Firmly close door.
- Make sure you have not blown a fuse or triggered a circuit breaker.

Food is either overcooked or undercooked.

- Make sure appropriate cook time was used.
- Make sure appropriate power level was used.

Sparking and cracking (arcing) occur inside the oven.

- Make sure you are using proper cookware without metal trimmings.
- Make sure no forks or other metal utensils have been left inside the oven.
- If using aluminum foil, make sure it is not too close to inside walls.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference on televisions or radios may occur when the oven is operating. To minimize this effect, try to install oven away from televisions, radios and aerials.

Electronic interference causes display to be reset.

- Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Condensation appears inside the oven.

- This is a normal occurrence. Simply wipe away after cooking.

The fan continues to operate after the oven has been turned off.

- This is a normal occurrence. Cooling fan may continue to operate for up to three minutes after oven has been turned off.

Air flow is detected around the door and outer casing.

- This is a normal occurrence.

Light reflection around the door and outer casing.

- This is a normal occurrence.

Steam escapes from around the door or vents.

- This is a normal occurrence.

A clicking sound occurs while the oven is operating, especially in defrosting mode.

- This is a normal occurrence.







technical data

Model		FW113T, FW313T
Power source		230 V ~ 50 Hz
Power consumption		1500 W
Output power		100 W / 900 W (IEC-705)
Operating frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Cooling method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Outside	595 x 460 x 460 mm
	Oven cavity net.	402 x 227 x 390 mm
Volume net.		36 liter
Weight	Net	25.2 kg approx
	Shipping	28.2 kg approx





note








note












QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code No. : DE68-03737H